Electrolux

Diretoria de Serviços ao Consumidor

MANUAL DE SERVICIOS

SERVICE MANUAL

COCINAS A GAS 52SM/52SG/52S4GW

COOKERS

REVISIÓN 1

REVISION 1

ÍNDICE

1. PRESENTACIÓN 3

2. ACCESÓRIOS PARA LA INSTALACIÓN 4

3. SEGURIDAD E INSTALACIÓN 6

4. INSTALACIÓN 6

5. VERIFICACIÓNES DESPUÉS DE LA INSTALACIÓN 9

6. RECOMENDACIONES EN CASO DE PÉRDIDA 9

7. BANDA DE TENSIÓN 9

8. IDENTIFICACIÓN 10

9. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO 12

10. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS 13

11. INSTRUCCIONES DE USO 14

12. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 16

13. DESMONTAJE DE LOS PRINCIPALES COMPONENTES 18

14. TESTE DE COMPONENTES 28

15. VISTAS EXPLODIDAS 29

16. ESQUEMAS ELÉCTRICOS 52

17. DIAGNÓSTICO DE NO CONFORMIDADES 53

Este documento não pode ser reproduzido ou fornecido a terceiros sem a autorização da Electrolux do Brasil S.A.

1. PRESENTACIÓN

1.1 Tipos de Gas

Se puede utilizar las cocinas Electrolux con dos tipos de gas:

✓ **GLP**

Conocido como “gas de cocina”, el GLP es compuesto de una mezcla principalmente de butano y propano. Bajo presión, se vuelve líquido y, en esa forma, es embotellado en bombonas. La forma más conocida de comercialización de GLP es la bombona de 13 kg, pero también puede ser encontrado en bombonas de 2 a 190 Kg.

Éste es un gas de baja presión, más pesado que el aire. En su composición es agregada durante el refinamiento MERCAPTANA, un componente de olor característico, fácilmente identificado en caso de vaciamientos.

✓ **GN (Gas Natural)**

Ese gas es canalizado y distribuido por compañía de gas, constituido en su mayor parte de metano. En su composición también es agregada MERCAPTANA, para identificar vaciamientos.

INSTALACIÓN DEL GN

1.2 Tipos de Llama

Las tonalidades de la llama indican:

- **Llama azulada**: normal, tiene quema adecuada.
- **Llama amarillenta**: anormal, tiene poco aire o exceso de gas. Como consecuencia tiene el oscurecimiento de las ollas.
- **Llama rojiza**: anormal, tiene aire en exceso o falta de gas.Como consecuencia tiene el aumento de consumo de gas. Puede ser causada por suciedad o hollín en el inyector.

1.3 Antes de la Instalación

Antes de la instalación certificarse de que las condiciones de distribuición local (natureza y presión del gas), los regulajes y la alimentación eléctrica sean correspondientes a los dados indicados en la etiqueta de identificación del producto.

Este documento não pode ser reproduzido ou fornecido a terceiros sem a autorização da Electrolux do Brasil S.A.

1.4 Local de Instalação

El local de instalación debe ser preparado por el Consumidor para recibir el producto. Las orientaciones para la instalación del producto se encuentran en el Manual de Instrucciones.
La instalación puede ser ejecutada por el Consumidor o, caso este desee, por un Agente de Servicios Electrolux, habiendo cobranza para tal.

El servicio de instalación comprende:
• Desembalar el producto.
• Ajustar las patas niveladoras.
• Instalar el gas (entrada de gas).
• Probar, verificando si hay pérdidas.
• Posicionar la llave selectora de tensión de acuerdo al enchufe de la residencia;
• Conectar la cocina al enchufe.
• Orientar el Consumidor sobre la forma correcta de encendimiento, uso de accesorios y cuidados con la conservación del producto.

La cocina debe ser instalada sobre un piso firme y plano, en local ventilado, livre de corrientes de aire que puedan apagar la llama. No debe estar cerca de cortinas o materiales inflamables.

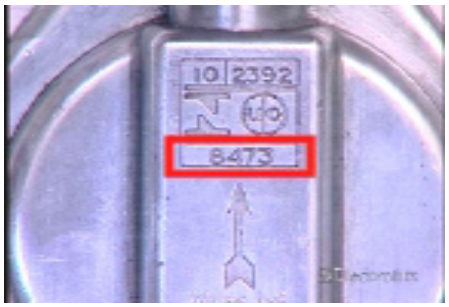
IMPORTANTE
El nivelamiento es fundamental para la seguridad y perfecto funcionamiento del producto. Es prohibido el uso de patas no originales.

2. ACCESORIOS PARA LA INSTALACIÓN

2.1 Regulador de Presión

Este componente tiene la función de regular la presión y el escape del gas para el correcto funcionamiento de la cocina.

Su cuerpo deberá tener la certificación de la norma nacional, si aplicable, que regulamenta su construcción y garantiza su funcionamiento, la indicación de escape del regulador de presión, pues cada producto instalado necesita aproximadamente 1kg/h de GLP, y la presión de salida de **2,8kPa** y la fecha de validez, si aplicable. **No deben ser hechos ajustes en el regulador de presión.**



Caso el consumidor precise encender más de un producto, este debe utilizar un regulador para cada producto o un regulador que tenga un escape compatible.

Este documento não pode ser reproduzido ou fornecido a terceiros sem a autorização da Electrolux do Brasil S.A.

2.2 Manguera de PVC con Raya Amarilla

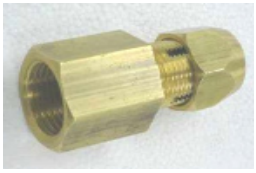
Sirve para conectar el gas a través del regulador de presión y del registro hasta la entrada del gas de la cocina. En esta linea de cocinas, la entrada del gas es apropiada para usar la manguera de PVC, desde que resista a la temperatura (**> -20ºC y <100ºC**) y ella no debe ser estropeada o interrumpida.

2.3 Tubo Flexível Metálico

Nos casos onde se precisa passar a alimentação de gás por trás do fogão ou nas instalações de gás canalizado, deve-se usar somente o tubo flexível metálico em conformidade com a NBR14177.

2.4 Adaptador para Tubo Flexible Metálico

Caso sea necesario usar el tubo flexible metálico, utilizar en la entrada del gas de la cocina un adaptador de buena calidad.Conectarlo al tubo flexible metálico, y después conectar el adaptador en el tubo de entrada de gas de la cocina.



2.5 Registro

Es una válvula que tiene por finalidad interrumpir el flujo de gas a través de accionamiento manual. Para la instalación de la central de gas recomendamos el uso del registro de esfera con manija amarilla, que indica su aplicación para gas.

Este documento não pode ser reproduzido ou fornecido a terceiros sem a autorização da Electrolux do Brasil S.A.

3. SEGURIDAD E INSTALACIÓN

3.1 Herramientas y Equipamientos Necesarios para la Instalación

• Destornillador;
• Llaves de boca de 22, 24 y 26 mm.

3.2 Verificaciones Antes de la Instalación

• Punto de energía eléctrica;
• Local de instalación;
• Tipo de gas: GLP o GN;
• Punto de gas (para instalaciones con central de gas GLP o GN);
• Regulador de presión adecuado (estagio único, 2º estagio) : medir para verificar si la presión esta de acuerdo con lo especificado;
• Registro de esfera con manija amarilla (para instalaciones con central de gas GLP o GN);
• Tubo flexible o manguera de PVC con raya amarilla;
• Conexiones necesarias;
• Aislante.

ATENCIÓN: Los equipamientos y materiales necesarios para una instalación deberán ser adquiridos por el Consumidor en el Servicio Autorizado o en negocios especializados. Siempre que sea posible, lleve los principales objetos para instalación y negocie con el consumidor. Además del valor de la instalación, la receta de venta de accesorios también es importante para su Agente de Servicios.

4. INSTALACIÓN DE GAS

4.1 Instalación de GLP Utilizando Bombonas

4.1.1 Utilizando la manguera de PVC (ver puntos 2 y 3)

• En los casos donde la bombona está al lado de la entrada de gas de la cocina, puede utilizarse la manguera de PVC **desde que esta no cruce por detrás de la cocina** y esté dentro del plazo de validez, si aplicable al país.

• Inserir la manguera en el tubo de entrada de gas de la cocina y, con un destornillador reapriete la abrazadera.

4.1.2 Utilizando el tubo flexible metálico

a. Con una llave de boca de 22mm y otra de 26mm, fijar una de las extremidades del tubo metálico. Después, fije el tubo flexible metálico con el adaptador en la entrada de gas de la cocina (figuras 1 y 2).

Figura 1

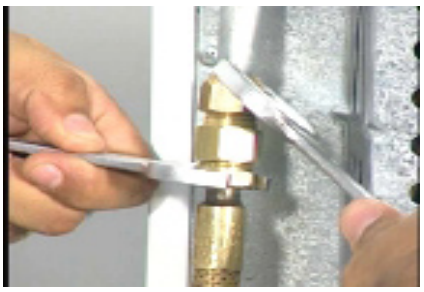


Figura 2

Este documento não pode ser reproduzido ou fornecido a terceiros sem a autorização da Electrolux do Brasil S.A.

b. Caso el regulador de presión no tenga conección compatible al tubo flexible metálico, el registro del regulador deberá ser sustituido (figura 4).

Figura 3

Figura 4

c. Fijar la otra extremidad del tubo flexible metálico en el registro del regulador de presión (figuras 5 y 6), no olvidándose la utilización del anillo de aislamiento.

Figura 5

Figura 6

d.Conectar el regulador de gas a la bombona, apretándolo, solamente con las manos (figura 7). Este sistema fue desarrollado para aislamiento solamente con fuerza manual, no necesitando de herramientas.

e.Prender el gas y verificar si existen escapes. Utilizando detergente líquido viscoso, que garantiza mejor eficacia en la prueba (figura 8).

Figura 7

Figura 8

4.2 Instalación de GLP Utilizando Central de Gas

La central de gas es el área del edificio delimitada que contiene los recipientes transportables o estacionarios y accesorios destinados al depósito de GLP para el consumo.

En una instalación con central de gas existen algunos puntos importantes como:

- Cilindro estacionario o batería de cilindros transportables;
- Regulador de 1er nivel;
- Regulador de 2º nivel;
- Medidor de consumo.

Este documento não pode ser reproduzido ou fornecido a terceiros sem a autorização da Electrolux do Brasil S.A.

➔ **Regulador de Presión del 1er nivel**
Tiene la finalidad de reduzir la presión del recipiente para un presión primaria o de transporte del GLP hasta el punto de consumo (figura 9).

Figura 9

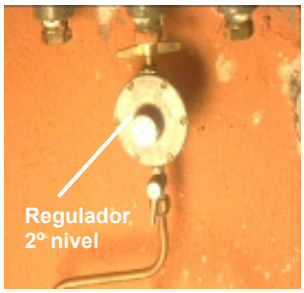


Figura 10

➔ **Regulador de Presión del 2º nivel**
Reduce la presión de la red primaria para la presión de utilización, que es de **2,8kPa**. El regulador debe tener un escape de 1 kg\h de GLP para cada producto. Si el Consumidor posee más de un producto que utilice GLP, debe contactarse la empresa suministradora de GLP para la sustitución del regulador (figura 10).

a. Con una llave de boca de 22mm y otra de 26mm, fijar una de las extremidades del tubo flexible metálico en el adaptador instalado en la entrada de gas del producto, no olvidándose de la arandela de aislación. Después fije el tubo flexible metálico al adaptador en la entrada del gas de la cocina (figuras 11 y 12).

Figura 11

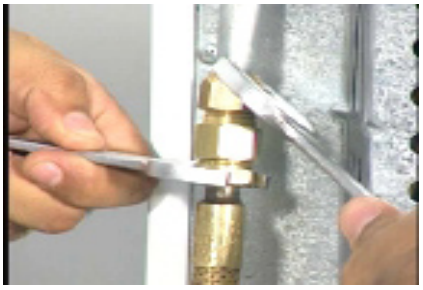


Figura 12

b. Fijar el registro de esfera al punto de gas (figura 13).

c. Fijar la otra extremidad del tubo flexible al registro de entrada de gas (figura 14).

Figura 13

Figura 14

ATENCIÓN!
Prender el gas y verificar si existe perdida utilizando detergente líquido viscoso. Solamente con detergente líquido es posible detectar micro-perdidas, a través de la formación de burbujas.

Figura 15

Este documento não pode ser reproduzido ou fornecido a terceiros sem a autorização da Electrolux do Brasil S.A.

5. VERIFICACIONES DESPUÉS DE LA INSTALACIÓN

Después de la instalación del producto, verificar los siguientes puntos:

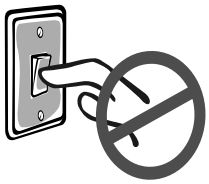
- Posibles perdidas usando detergente líquido viscoso;
- Encendimiento de todos los quemadores, incluso el horno;
- Actuación del sistema cicurgás;
- Llama mínima;
- Tipo de llama (coloración azulada y estable);
- Funcionamiento de todos los componentes: grill, cuenta-minutos;
- Orientación al consumidor a respecto:
  - ➔ encendimiento de los quemadores;
  - ➔ sistema sicurgás;
  - ➔ cuenta-minutos (timer);
  - ➔ funcionamiento del grill;
  - ➔ encendimiento del horno con la puerta abierta;
  - ➔ retirada de la puerta del horno;
  - ➔ limpieza del producto a temperatura ambiente y con producto específico para acero inoxidable.

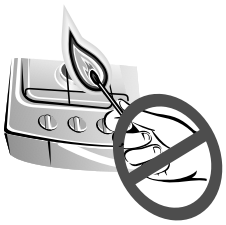
→ **Para la limpieza diaria recomendamos una esponja blanda con detergente neutro. En casos más críticos, recomendamos un líquido específico para limpieza de acero inoxidable.**

6. RECOMENDACIONES EN CASO DE PÉRDIDAS

6.1 Pérdida de gas sin fuego:

- Al sentir olor a gas, cerrar toda y cualquier llama;
- No prender ni apagar la luz;
- No prender ni apagar cualquier aparato eléctrico (extractor,ventilador,etc.);
- Cerrar el registro de gas;
- No fumar, ni prender fuego;
- Alejar las personas del lugar;
- Abrir puertas y ventanas para ventilar el local.





6.2 Pérdidas de gas con fuego

- Caso sea posible, cierre el registro de gas, si no es posible vacíe el lugar;
- Retirar todo el material combustible prójimo del fuego(madera, papel,tejido,etc.);
- Llamar los bomberos.

7. BANDA DE TENSIÓN

Estas cocinas están en conformidad con los valores de tensión establecidos en la resolución nº 505, de 26 Noviembre de 2001 de ANEEL (Agencia Nacional de Energía Eléctrica, Brasil). Este producto fue desarrollado para trabajar en la zona de tensión conforme la tabla al lado:

Tensión	Mínima	Máxima
127V	106V	132V
220V	196V	242V

Este documento não pode ser reproduzido ou fornecido a terceiros sem a autorização da Electrolux do Brasil S.A.

8. IDENTIFICACIÓN

8.1 Modelos

COCINAS ELECTROLUX				
Modelo	Código del Modelo	Código Comercial	PNC	Inicio de Produción
Cocina 4 Quemadores, 1 Horno (bivolt)	52SM	23048DFA006 23048DJA006	926548189 926548191	Octubre/2008
Cocina 4 Quemadores, 1 Horno (bivolt)	52SG	23048LFA006 23048LJA006	926548190 926548192	Octubre/2008
Cocina 4 Quemadores, 1 Horno (bivolt)	52S4GW	23048SFA006	926548248	Octubre/2009

8.2 Descripción del Código Comercial

El código comercial está impreso en la etiqueta de identificación, localizada en la parte posterior de la cocina e informa los siguientes dados:

a. Linea del producto:
23 – Cocina

b. Número de quemadores:
04 - 4 quemadores

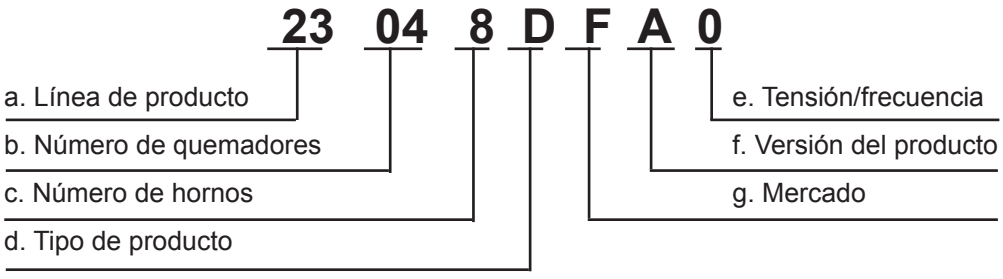
c. Número de hornos:
8 - um horno

d. Tipo de producto:
D / S - Standard
L - Lujo

e. Tensión/Frecuencia:
0 – 127-220V/50-60Hz

f. Versión del producto:
A – 1ª versión

g. Mercado:
Indica si el producto es destinado al mercado interno(B) o externo (F o J).

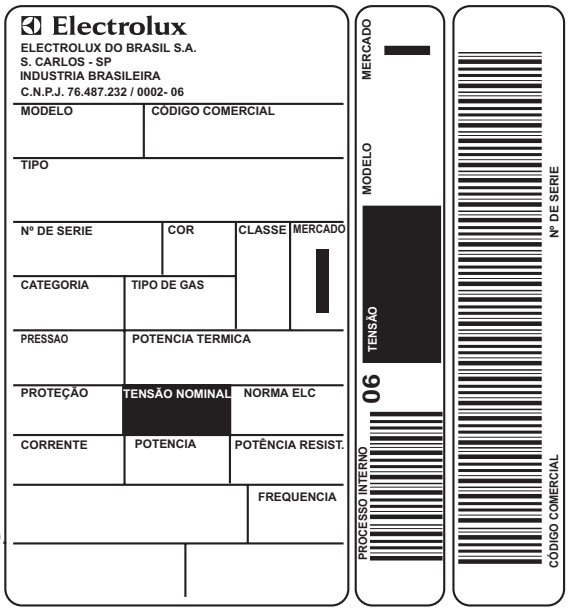


Este documento não pode ser reproduzido ou fornecido a terceiros sem a autorização da Electrolux do Brasil S.A.

8.3 Etiqueta de Identificación

Modelo

Campo rellenado co uno de los modelos 52SM, 52SG o 52S4GW.



Código Comercial

Campo rellenado con nueve dígitos alfanuméricos, referentes al código comercial del producto.

Tipo

Campo rellenado con hasta 60 dígitos conforme el modelo y especificaciones del poducto.

Número de serie

Campo rellenado con ocho dígitos, referente al año, semana de producción y secuencial, siguiendo la lógica = YWWSSSSS, donde Y = último dígito del año; WW = semana que fue producido el producto; SSSSS = secuencial numérico de producción durante la semana.

Color

Campo rellenado con dos dígitos, referente al color del producto.

Mercado

Campo rellenado con una letra para identificar el mercado.
I - Mercado interno
E - Exportación

Categoría

II 2,3 - conforme NBR13723 (norma brasileña).

Tipo de Gas

Campo rellenado con hasta tres dígitos referentes al tipo de gas utilizado en el producto.

Presión

Campo rellenado con hasta dos dígitos y dos dígitos después del punto decimal, referentes a la presión del gas.

Potencia Térmica

Potencia nominal de todos los quemadores en conjunto.

Protección

Campo no utilizado para cocinas.

Tensión nominal

Campo rellenado con tres dígitos referentes a la tensión nominal de funcionamiento del producto.

Norma

Campo con cinco dígitos donde debe constar la norma que regulamenta las informaciones del producto.

Corriente

Campo rellenado con hasta dos dígitos y un dígito después del punto decimal, referentes a la corriente de funcionamiento.

Potencia

Campo rellenado con hasta cuatro dígitos referentes a la potencia eléctrica absorvida por el producto.

Potencia Resistencia

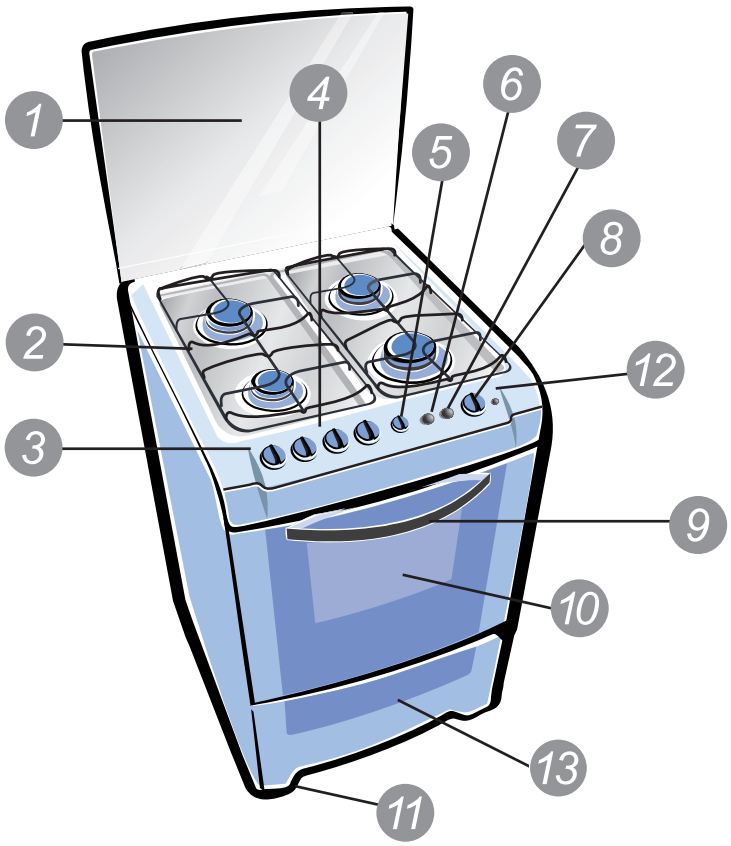
Campo rellenado con hasta cuatro dígitos referentes a la potencia de la resistencia eléctrica (grill) del producto.

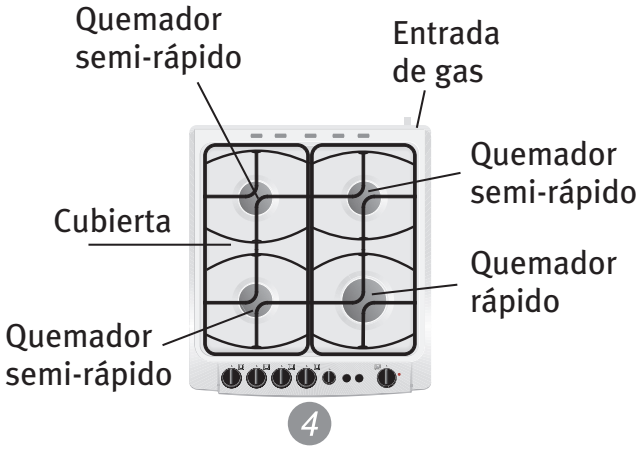
Frecuencia

Campo rellenado con dos dígitos, referentes a la frecuencia eléctrica de funcionamiento.

Este documento não pode ser reproduzido ou fornecido a terceiros sem a autorização da Electrolux do Brasil S.A.

9. DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS





1. Tapa de vidrio

2. Rejas

3. Botones de control de la cubierta

4. Panel de control

5. Timer (modelo 52SG)

6. Interruptor de encendimiento

7. Interruptor de la lámpara del horno

8. Botón de control de la temperatura del horno

9. Manija de la puerta

10. Puerta del horno

11. Patas niveladoras

12. Luz del grill - indica si la resistencia del grill está accionada (modelo 52SG)

13. Puerta de la estufa (fija en los modelos 52SM/52S4GW y basculante en el modelo 52SG)

Este documento não pode ser reproduzido ou fornecido a terceiros sem a autorização da Electrolux do Brasil S.A.

10. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELO		52S4GW	52SM	52SG
Altura con la tapa cerrada (mm) - Mínima/Máxima		915 / 933	915 / 933	915 / 933
Altura con la tapa abierta (mm) - Mínima/Máxima		1288 / 1306	1288 / 1306	1288 / 1306
Altura de la cubierta (mm) - Mínima		875	875	875
Ancho total (mm)		533	533	533
Ancho de la cubierta (mm)		522	522	522
Profundidad (mm)		622	622	622
Profundidad con la puerta del horno abierta (mm)		1073	1073	1073
Tensión (V)		127 / 220	127 / 220	127 / 220
Frecuencia (Hz)		50 / 60	50 / 60	50 / 60
Capacidad del horno (litros)		70	70	70
Potencia del horno (W)		2650	2650	2650
Potencia de los quemadores (W)	Semi-rápido	3 x 1700	3 x 1700	3 x 1700
	Rápido	1 x 2700	1 x 2700	1 x 2700
Potencia del grill (W)		-----	-----	1360 / 1020
Potencia del foco (no suministrado con el producto)		40W	40W	40W
Sicurgas (dispositivo de seguridad del horno)		No	Sí	Sí
Estufa		No	No	Sí
Encendedor automático		Sí	Sí	Sí
Timer cuenta minutos		No	No	Sí
Parrilas auto-deslizantes		No	2	2

10.1 Presión del gas

	GLP	
	mínima	máxima
mmCA (coluna de agua)	200	350
Pulgada de CA (coluna de agua)	8	13
kPa	1,96	3,43
mBar	20	35

10.2 Diámetro de los inyectores

Semi-rápido	69
Rápido	86
Horno	86

Este documento não pode ser reproduzido ou fornecido a terceiros sem a autorização da Electrolux do Brasil S.A.

11. INSTRUCCIONES DE USO

11.1 Antes de Usar la Cocina por la Primeira Vez

• Limpiar la cubierta de acero inoxidable, removiendo todos los residuos del adhesivo, conforme el punto Limpieza y Mantenimiento del Manual de Instruciones.

• El aislamiento térmico de la cocina produce, durante los primeros minutos de funcionamiento, humo y olores característicos. Por eso, antes del primer uso, el horno debe ser calentado vacío durante aproximadamente 45 minutos, en la gradación de temperatura máximaa.

• Prender el grill por tres minutos (modelo 52SG).

• En seguida dejar que el horno se enfríe y limpie el fondo del horno con agua tibia.

• Las parrilas deben ser lavadas antes de ser utilizadas por primera vez.

11.2 Botones de Control del Gas

Los botones de encendimiento de los quemadores están localizados en el paine de control.

Botones de control de la cubierta		Botón de control del horno	
	Cerrado	280 255 230 205 180	Graduación de temperatura
	Máximo		
		grill	Accionamiento del grill

Panel de Control	
	Posición del quemador
	Horno
	Indicación de la posición de los botones
	Encendimiento automático
	Encendimiento de la lámpara del horno

11.3 Encendimiento Automático de los Quemadores de la Cubierta

Para encender los quemadores:

1. Aprete y gire el botón en el sentido anti-horario.

2. Con el botón aun apretado, presione el ignitor hasta que el quemador esté encendido (fig.1).

3. Después, regule la llama de acuerdo a la necesidad.

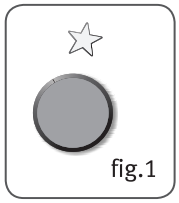
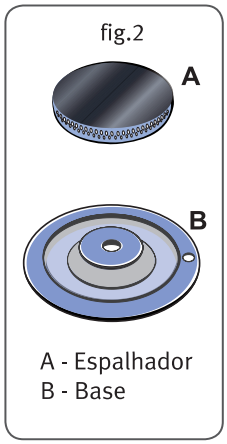


fig.1

Si después de algunos intentos el quemador no prende verificar si las tapas (figura 2A) y los espalhadores (figura 2B) están colocados correctamente.

Para interrumpir la suministración de gas, girar el botón hasta la posición “cerrado”.

Cuando haya falta de energía eléctrica, se debe aproximar una llama (fósforo prendido), presionar y girar el botón para la posición “máximo”, hasta que el quemador se prenda.



11.4 Funcionamiento del Horno

Para encender el quemador del horno, se debe abrir la puerta del horno.

Para encender el quemador del horno:

1. Aprete y gire el botón en el sentido anti-horario (fig.3).

2. Con el botón aun apretado, presione el ignitor hasta que el quemador esté encendido (fig.4).

3. Después que el quemador esté prendido, em los modelos 52SM y 52SG se debe mantener el botón presionado por más diez segundos para que la llama permanezca prendida, evitando que el dispositivo de seguridad (Sicurgás) apague la llama.

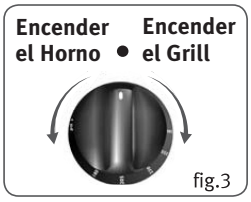
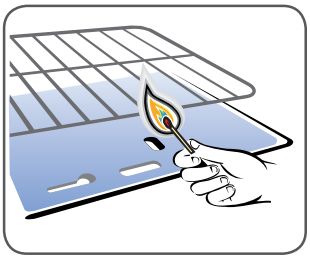


fig.3

fig.4

Este documento não pode ser reproduzido ou fornecido a terceiros sem a autorização da Electrolux do Brasil S.A.

➔ ***Dispositivo de Seguridad Sicurgas***



El Sicurgás es un sistema de seguridad que, en los casos de extinción involuntaria de la llama por viento, transborde de líquidos o por accionamiento involuntario de los botones, cierra el pasaje de gas.

Cuando haya falta de energía eléctrica, se debe aproximar una llama (fósforo prendido) al orificio de la chapa inferior, presionar y girar el botón para la graduación de temperatura máxima. Después que el quemador esté prendido, se debe mantener el botón presionado por más diez segundos para que la llama permanezca encendida.

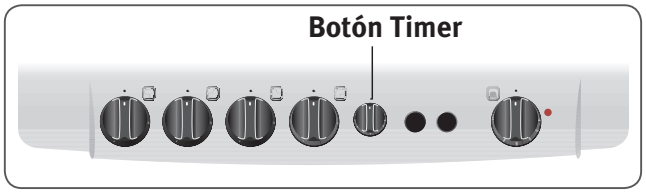
Abra totalmente la puerta del horno antes de encender el quemador para evitar el cúmulo de ga dentro del horno.

Caso la llama no se encienda o se apague accidentalmente, vuelva imediatamente el botón para la posicón de apagado, mantenga la puerta del horno abierta y aguarde por lo menos 1 minuto para que el gas liberado se desparrame, evitando el riesgo de explosión y, solo después, intente encender nuevamente.

En el modelo 52SG es necesario tener cuidado al apagar el quemador del horno para que el grill no sea prendido accidentalmente.

11.5 Timer Cuenta Minutos (modelo 52SG)

El timer (cuenta minutos) es utilizado para programar el tiempo de cocción de un alimento. El tiempo puede ser programado entre 0 y 60 minutos. Al final del tiempo seleccionado, es emitida una señal sonora.



Este timer no acciona la cocción y no apaga el horno al final del tiempo seleccionado.

Para activar el timer, se debe girar el botón localizado en el panel de control en el sentido horario, hasta el final de su curso, que coincide com la posición "○" nuevamente. En seguida, girar en el sentido anti-horario hasta la indicación de los números deseada.

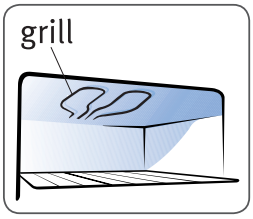
11.6 Cambio de la lámpara

Para evitar choque eléctrico al cambiar o limpiar el foco, verificar si el cable eléctrico fue desconectado del enchufe.

Para retirar el protector de la lámpara, presione las partes superior y inferior hasta desencajar. Para recolocar, proceda de manera inversa.

11.7 Funcionamento del Grill (modelo 52SG)

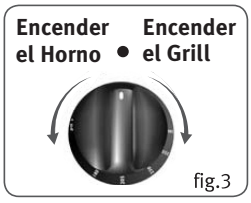
El grill es una resistencia eléctrica instalada en la parte superior del horno, que calienta y emite radiación infrarroja, y sirve para dorar, asar a la parrilla o gratinar los alimentos.



Para utilizarlo, se debe colocar el alimento sobre la parrilla del horno y posicionarla en las guías conforme el tipo de alimento:

- Carnes en fetas y finas deben ser colocadas en la parrila más própjima del grill;
- Carnes asadas arrolladas, aves y otras son colocados sobre la parrila central.

Gire el botón en el sentido horario para accionar el interruptor eléctrico que prende la resistencia del grill. Observe que a luz del grill al lado del botón quedará encendida mientras el grill esté prendido.



Por motivo de seguridad, el grill y el horno a gas no funcionan simultaneamente: el botón que prende el grill apaga el horno automaticamente.

El tiempo de calentamiento del grill es menor que el tiempo de los hornos a gas, por eso se precisa estar atento para no quemar los alimentos o sufrir quemaduras.

Este documento não pode ser reproduzido ou fornecido a terceiros sem a autorização da Electrolux do Brasil S.A.

11.8 Horno Auto-limpiante (para los modelos 52SM/52SG)
El horno posee un revestimiento con esmalte especial de porcelana. Este revestimiento no es tóxico, no libera olores que puedan alterar el sabor de los alimentos y no interfiere en la calidad y en el tiempo de cocción.
La combinación de la textura y de los agentes oxidantes del esmalte auxilian en la disipación de la gordura durante todo el tiempo que el horno esté funcionando; asi el proceso de limpieza es continuo y las manchas de gordura son quimicamente deshechas y eliminadas.

12. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

12.1 Limpieza General
- Antes de ejecutar cualquier limpieza o mantenimiento, el cable eléctrico debe ser desconectado del enchufe.La limpieza debe ser hecha con la cocina fría.
- No deben ser utilizados, en ninguna hipótesis, agentes de limpieza como alcohol, querosén, gasolina, tíner, varsol, solventes, detergentes, ácidos, vinagre y productos químicos o abrasivos.
- Para la limpieza de las partes en acero inoxidable, de las esmaltadas, de los vidrios y del panel, se debe utilizar un esponja blanda o un trapo húmedo. No utilizar esponja de acero, polvos abrasivos y substancias corrosivas que puedan rayar estas partes.
- Las velas de encendimiento electrónico de los quemadores deben estar siempre limpias.
- Substancias ácidas o alcalinas, como vinagre, café, leche, agua salada, jugo de tomate, etc., no deben ser dejadas en contacto por mucho tiempo con las superficies esmaltadas.
- La limpieza de los quemadores, tapas y desparramadores debe ser hecha periodicamente con agua tibia y detergente neutro.
- Antes de recolocarlos en la cocina, deben estar limpios y secos.
- Alimentos sólidos o líquidos no deben caer dentro del quemador, para que la llama no sea desregulada y para evitar atascamientos.

12.2 Cuidados con el Horno Auto-limpiante (para los modelos 52SM/52SG)
Si llega a ocurrir una gran concentración de gordura en las paredes internas del horno con revestimiento autolimpiante devido al derrame directo de aceite, debe ser hecha una limpieza manual, conforme sigue:

1. Retirar las parrillas y calentar el horno en la graduación de llama alta, por aproximadamente tres minutos, para ablandar los residuos de gordura. Después de ese periodo, apagar el horno.
Antes de iniciar la limpieza se precisa tener seguridad de que la temperatura del horno es soportable, para evitar quemaduras. Remover el exceso de gordura con un trapo húmedo.

2. Con una esponja blanda mojada en agua y amoníaco(una parte de amoníaco para tres de agua), ablandar los residuos de gordura.

3. Enjuagar el horno, presionando una esponja mojada en agua fría.

4. Secar muy bien el horno com un trapo suave.

5. Se aconseja prender el horno por diez minutos, en la posición “máximo”, para el secaje interno.

12.3 Limpieza de la cubierta
En casos de reclamación sobre mesa manchada, se debe oriental el Consumidor sobre los procedimientos adecuados para la limpieza, conforme descripto a continuación:

12.3.1 Limpieza Inicial
Antes del primero uso de la cocina se debe limpiar la mesa con agua, jabón neutro y esponja o paño hueco. Después de la limpieza, se debe secar con paño hueco seco. Esta limpieza inicial es mucho importante para retirar todos los residuos de pega del “liner” de la mesa (película protectora azul).

12.3.2 Limpieza Periódica
Después del uso de la cocina la mesa debe ser limpiada con agua, jabón neutro y esponja o paño hueco. Después de la limpieza, dse debe secar con paño hueco seco. Esta limpieza es importante para evitar la formación de manchas debido a derramamentos de agua, salsas, leche, aceite, etc., que pueden evaporarse, dejar manchas o incrustar en la superficie del acero inoxidable, hacendo con que la limpieza sea posible solamente con productos de limpieza específicos.

Este documento não pode ser reproduzido ou fornecido a terceiros sem a autorização da Electrolux do Brasil S.A.

12.3.3 Limpieza Correctiva

Esta limpieza es recomendada solmente para los casos donde la limpieza periódica no haya sido eficaz y las manchas no puden ser removidas solo a través del procedimiento de manutención preventiva. En este caso se debe utilizar productos de limpieza específicos para acero inoxidable como el Lavinox Plus (fabricante Lavinox Produtos de Limpeza Ltda.), disponible para compra a través del código 80021694).

➔ **PROCEDIMIENTO**

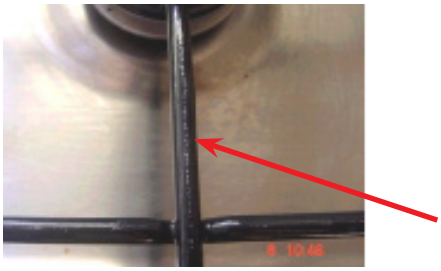
1. Siga las recomendaciones del embalaje del producto.
2. Aplique el producto con paño o esponja suave.
3. Durante el proceso de limpieza haga movimientos en la dirección del cepillamiento del acero inoxidable.
4. Remueva el producto después de la limpieza con un paño limpio.
5. Haga la limpieza con agua, jabón neutro y esponja o paño hueco.
6. Seque con un trapo limpio y seco.

➔ Observaciones:

1. No se debe aplicar los productos de limpieza en otras partes de la cocina que no sea la mesa (ex: manijas, botones, vidrios, etc).
2. Este procedimiento es válido solamente para la limpieza de mesas de cocinas y no debe se hecho en ningún otro producto Electrolux.
3. Estes productos debenm ser usados eventualmente y solamente en casos de manchas no removidas por la Limpieza Periódica.
4. **NO** utilice esponja de acero o abrasivas.

12.4 Limpieza de las rejas

En las rejillas de la mesa es normal el surgimiento de marcas blancas o plateadas que parecen ralladuras. Estas marcas acontecen debido al residuo del metal del fondo de ollas que se acumula en las rejillas. Para la limpieza de estes residuos en las rejillas es recomendable utilizar una esponja poco abrasiva (utilizada para superficie antiaderente) y jabón neutro.



Marca del residuo de metal dejado por el fondo de las ollas

12.5 Limpieza de la tapa del espalhador

Para las tapas de los espalhadores es recomendable hacer la limpieza con agua, jabón neutro y una esponja poco abrasiva.

ANTES – Tapas manchadas

DESPUÉS - Tapas después de la limpieza

Este documento não pode ser reproduzido ou fornecido a terceiros sem a autorização da Electrolux do Brasil S.A.

13. DESMONTAJE DE LOS PRINCIPALES COMPONENTES

13.1 HERRAMIENTAS NECESÁRIAS PARA EL DESMONTAJE

- Destornillador
- Llave Phillips
- Llave Torx T5
- Llaves estriadas de 10, 13, 22, 24 y 26 mm
- Llave canón 7 mm e 1/4"
- Taladrora portátil
- Llaves Torx T15 y T25
- Alicate
- Remachadora manual
- Taladro
- Gafas de protección
- Ferramenta para verificação de estanqueidade
- Guantes de protección

13.2 RETIRADA DE LA TAPA COMPLETA

- Para retirar el conjunto tapa de vidrio, usando una taladrora, retire los remaches que fijan la tapa a las bisagras (Figura 1).

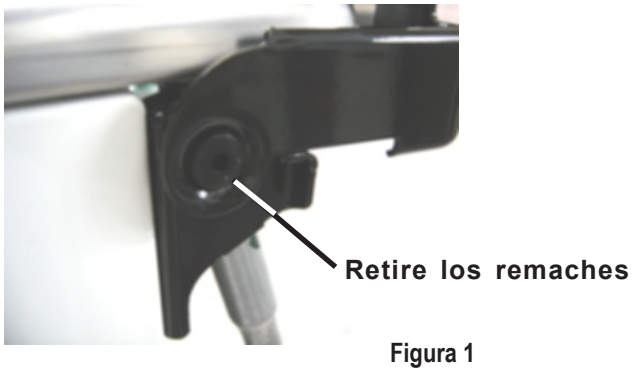


Figura 1

13.3 RETIRADA/DESMONTAJE DE LA PUERTA

- Abra totalmente la puerta del horno, desencaje la parrilla de la puerta (Figura 2) y levante la presilla de la bisagra de la puerta hasta que ella engate en la rasgadura del asta de la bisagra, conforme indicado en la Figura 3.
- Sujete la porta por las laterales y ciérrela lentamente hasta percibir una cierta resistencia (Figura 4). En seguida levante la puerta para soltar el encaje de la bisagra del gabinete de la cocina y retire la puerta.
- Para reinstalar la porta, ejecute los mismos procedimientos en el orden inverso, cuidando para que el encaje de la bisagra sea colocado correctamente.

Figura 2

Figura 3

Figura 4

Este documento não pode ser reproduzido ou fornecido a terceiros sem a autorização da Electrolux do Brasil S.A.

- Para desmontar el vidrio interno de la puerta, gire la presilla para la posición indicada en la Figura 5 y retire el vidrio (Figura 6).

Figura 5

Figura 6

- Para sustituir las guarniciones del vidrio interno (modelos 52Sm y 52Sg), basta desencajarlas de la puerta (Figura 7).

Figura 7

- Para separar el vidrio externo de la estructura de la puerta y sustituir la manija de la puerta, con una llave Torx T25, retire los dos tornillos que fijan la manija de la puerta (Figuras 8 e 9).

Figura 8

Figura 9

- Desencaje la guarnición del la manija de la puerta (Figura 10).
- Entre el vidrio y la estructura de la puerta está el casquillo de la manija de la puerta (Figura 11).
- Durante el montaje de la puerta, verifique el correcto posicionamiento del casquillo de la manija.

Figura 10

Figura 11

Este documento não pode ser reproduzido ou fornecido a terceiros sem a autorização da Electrolux do Brasil S.A.

13.4 RETIRADA DEL BURLETE DE LA PUERTA/PARRILLAS/GUÍAS DE LAS PARRILLAS

- Para retirar las guías de las parrillas, primero desencaje las parrillas de la puerta (Figura 13) - modelos 52SM y 52SG.
- Retire las parrillas deslizándolas por las guías (Figura 14) - modelos 52SM y 52SG.

Figura 13

Figura 14

- Para retirar las guías de las parrillas, empújelas hacia arriba y desencájelas de la lateral interna del horno (Figura 15) - modelos 52SM y 52SG.
- Para retirar el burlete de la puerta es necesario retirar la puerta conforme ítem 1.3. Retire el burlete desencajándolo del frontal del horno (Figura 16).

Figura 15

Figura 16

13.5 RETIRADA/DESMONTAJE DE LA PUERTA DE LA ESTUFA BASCULANTE (MODELO 52SG)

- Usando una destornillador como palanca, levante las trabas de las bisagras y tire la puerta en su dirección (Figuras 17 e 18).
- Para reinstalar la puerta de la estufa, basta encajar las bisagras en las guías del gabinete.

Figura 17

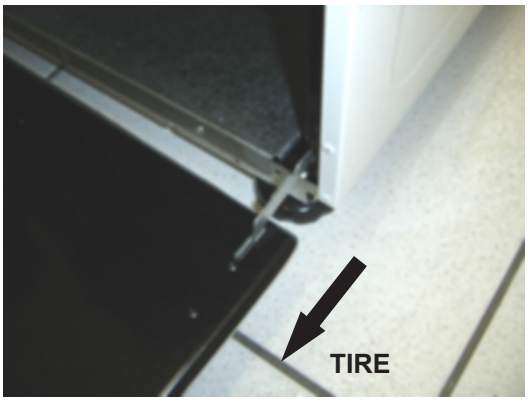


Figura 18

Este documento não pode ser reproduzido ou fornecido a terceiros sem a autorização da Electrolux do Brasil S.A.

- Para retirar los amortiguadores de la puerta de la estufa basculante, basta desencajarlos (Figura 19).
- Para sustituir la manija de la puerta basculante, basta desencajarlo (Figura 20).

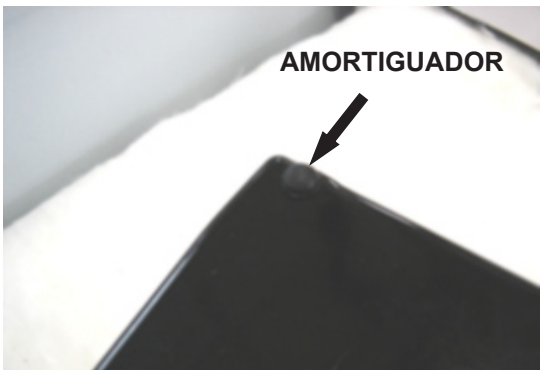


Figura 19

Figura 20

- Para sustituir las bisagras de la puerta basculante, retire los remaches que fijan la contra-puerta a la puerta de la estufa (Figura 21).
- En seguida retire los remaches localizados en la parte superior de la puerta (Figura 22).

Figura 21

Figura 22

13.6 PATAS NIVELADORAS

- Para retirar las patas niveladoras en los modelos 52SM y 52SG o para nivelar el producto, basta desenroscarlas (Figuras 23 y 24).

Figura 23

Figura 24

- En el modelo 52S4GW, retirar los tornillo que fijan las patas frontales (Figura 25) y después gire las patas para desenroscarlas de la cocina (Figura 26 y 27).

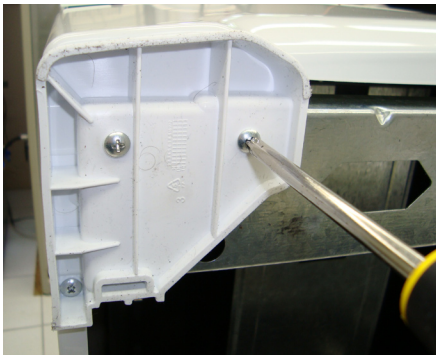


Figura 25

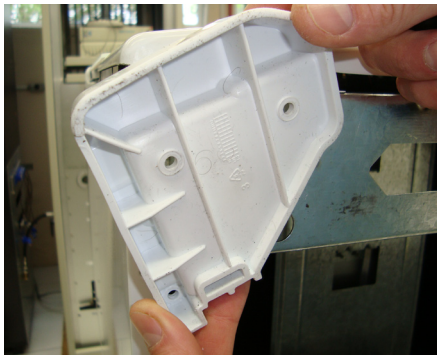


Figura 26

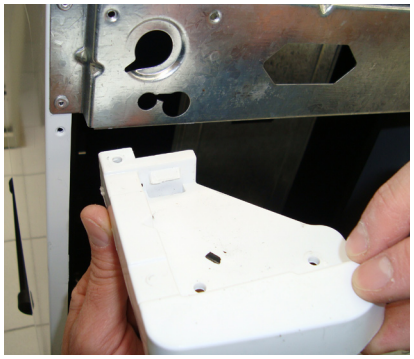


Figura 27

Este documento não pode ser reproduzido ou fornecido a terceiros sem a autorização da Electrolux do Brasil S.A.

13.7 PARA SUSTITUIR EL INYECTOR DEL HORNO

- Retire los tornillos que fijan la tapa trasera (Figura 28).
- Retire el tornillo que fija el tubo del horno en la parte trasera de la cocina (Figura 29).

Figura 28

Figura 29

- Retire el tubo, sujételo firmemente y retire el inyector (Figuras 30 e 31). Instale el nuevo inyector y fije el tubo nuevamente.

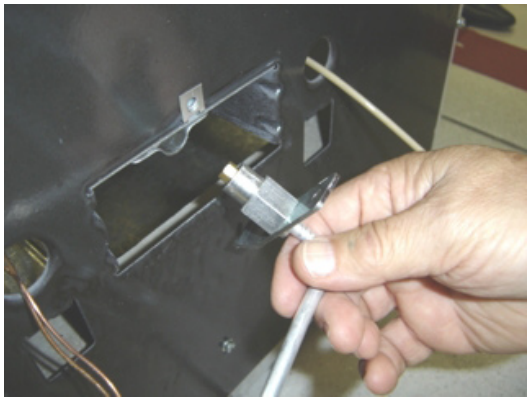


Figura 30

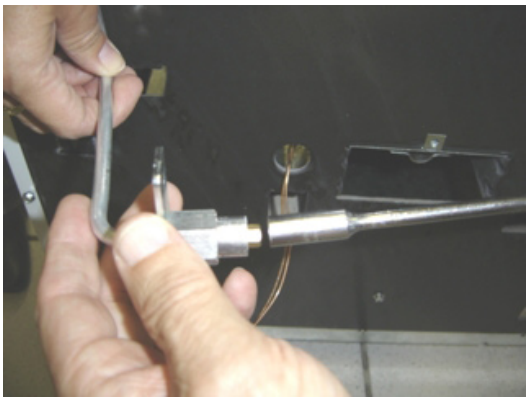


Figura 31

13.8 SUSTITUCIÓN DE LOS REGISTROS

- Retire las rejillas, las capas de los quemadores y los desparramadores de la llama.
- Retire los botones de la cubierta (Figura 32).
- Retire los tornillos que fijan el remate de la cubierta y retire el remate (Figura 33).

Figura 32

Figura 33

Este documento não pode ser reproduzido ou fornecido a terceiros sem a autorização da Electrolux do Brasil S.A.

- Retire los tornillos que fijan la cubierta al gabinete (Figura 34).
- Retire el termopar del horno (Figura 35).

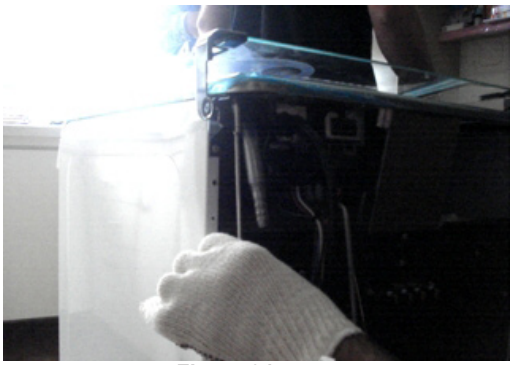


Figura 34

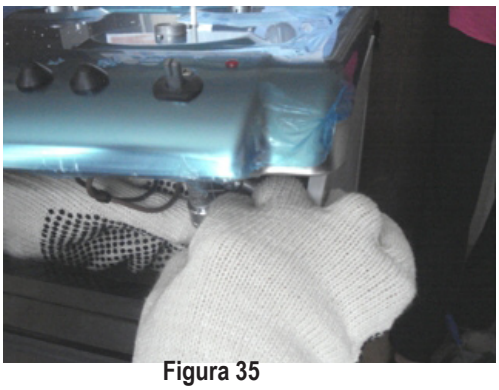


Figura 35

- Usando gafas de protección, retire las grapas de los registros del horno (Figura 36).
- Suelte el tubo del horno (Figura 37).

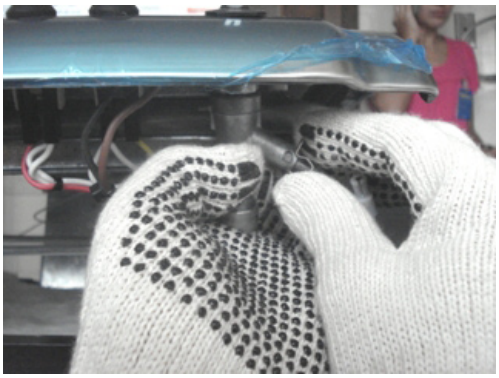


Figura 36

Figura 37

- Retire la tapa trasera y deshaga las ligaciones de la usina, del portalámparas y del grill (modelo 52SG - Fig. 38).
- Usando gafas de protección, retire las grapas de los registros de la cubierta (Figura 39).

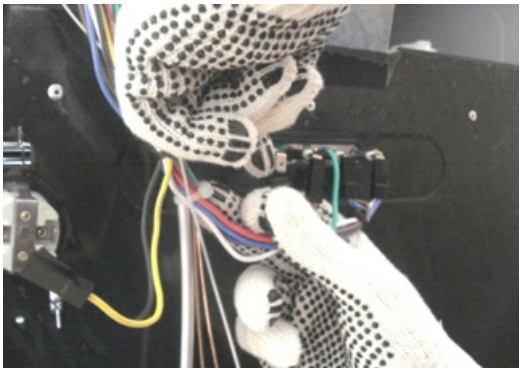


Figura 38

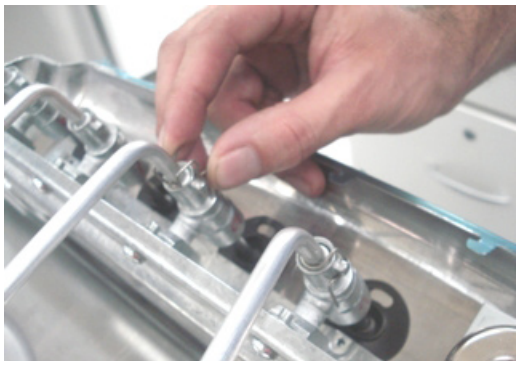


Figura 39

- Desencaje los tubos de los registros (Figura 40).
- Suelte desencaje los registros de la mesa (Figura 41).

Figura 40

Figura 41

Este documento não pode ser reproduzido ou fornecido a terceiros sem a autorização da Electrolux do Brasil S.A.

- Suelte los 3 tornillos que fijan la rampa a la parte frontal de la mesa (Figura 42).
- Suelte el tornillo que fija la rampa a la parte posterior de la mesa (Figura 43).

Figura 42

Figura 43

- Sustituya el registro defectuoso cuidando para que quede alineado con los otros registros (Figuras 44 y 45).

Figura 44

Figura 45

- Durante la instalación, coloque el came (solamente para el modelo 52SG) antes fijar el registro del horno (Figura 46).

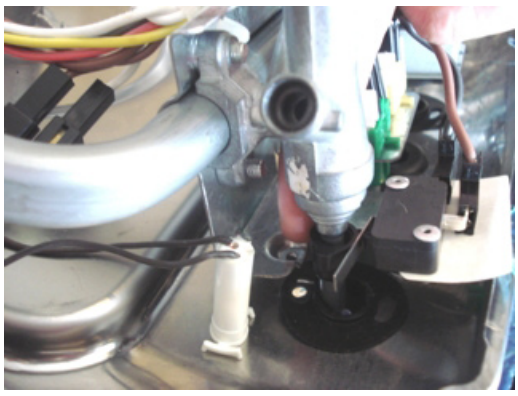


Figura 46

- Coloque los anillos de veda en los registros con la herramienta específica (Figura 47) y reinstale los tubos y las grapas de fijación. Siempre que sea necesaria la sustitución de los registros, se debe sustituir los anillos de veda por los anillos de color MARRÓN, que son resistentes a alta temperatura.

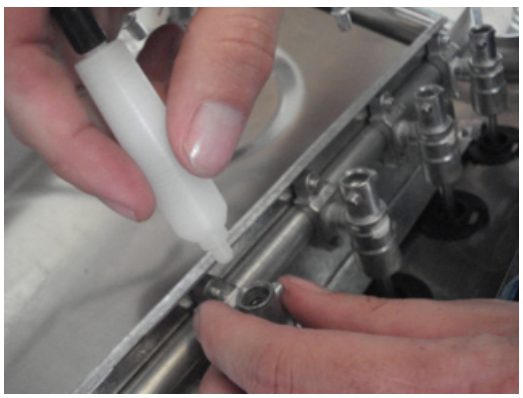


Figura 47

¡Importante!
El correcto posicionamiento de estos anillos durante el montaje es de extrema importancia para evitar pérdidas; por eso, certifíquese de que los anillos están en perfecto estado y debidamente posicionados dentro del registro.

Este documento não pode ser reproduzido ou fornecido a terceiros sem a autorização da Electrolux do Brasil S.A.

- Para sustituir la usina, deshaga las ligaciones eléctricas y sustitúyala por una nueva (Figura 48).

Figura 48

- Para sustituir los interruptores de la lámpara y de encendimiento automático deshaga las ligaciones eléctricas y, usando un destornillador como palanca, desencájelos de la rampa (Figura 49).

Observaciones:
Para no dañar el soporte de los interruptores, coloque el destornillador en el local indicado en la figura 49 y no en las laterales del soporte.

Para sustituir los interruptores no es necesario retirar la cubierta. Retire apenas el remate de la cubierta para tener acceso a los interruptores.

Figura 49

- Para retirar la capa de los interruptores, basta desencajarlas de la mesa (Figura 50).
- Para retirar los anillos de veda de los registros, basta desencajarlos de la mesa (Figura 51). Durante la instalación del nuevo anillo de veda, tenga cuidado para no dañarlo.

Figura 50

Figura 51

Este documento não pode ser reproduzido ou fornecido a terceiros sem a autorização da Electrolux do Brasil S.A.

13.9 SUSTITUCIÓN DEL GRILL (MODELO 52SG)

- Retire la tapa trasera y deshaga las ligaciones eléctricas del grill y suelte las tuercas de fijación del grill (Fig. 52).
- Desencaje el grill de los soportes localizados en la parte superior interna del horno (Figura 53).

Figura 52

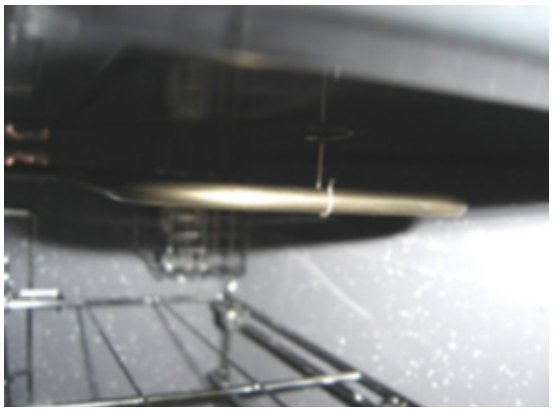


Figura 53

13.10 AISLAMIENTO DEL HORNO

- Retire la cubierta y, usando guantes de protección, sustituya el aislamiento del horno (Figura 54).

Figura 54

13.11 COMPONENTES DEL QUEMADOR DEL HORNO

- Retire la tapa trasera y deshaga las ligaciones eléctricas del termopar y de la vela de ignición del quemador del horno (Figura 55).
- Abra la puerta del horno, retire las parrillas y retire el suelo móvil del horno (Figura 56).

Figura 55

Figura 56

Este documento não pode ser reproduzido ou fornecido a terceiros sem a autorização da Electrolux do Brasil S.A.

- Para sustituir la vela de ignición, basta desencajarla del soporte del quemador (Figura 57).
- Para sustituir el termopar del horno, retire la tuerca que lo fija en el soporte del quemador (Figura 58) - modelos 52SM y 52SG.

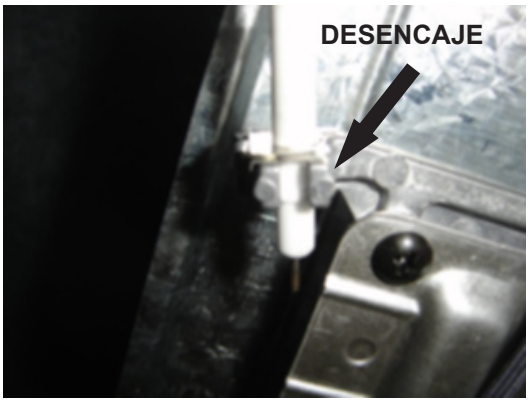


Figura 57

Figura 58

- Para sustituir el quemador del horno, retire los tornillos que lo fijan al suelo fijo del horno (Figura 59).

Figura 59

13.12 SUSTITUCIÓN DEL CABLE ELÉCTRICO

- Retire la tapa trasera.
- Deshaga las ligaciones del cable eléctrico y suelte la abrazadera que fija el cable eléctrico (Figura 60).
- Desencaje el cable eléctrico del soporte de la usina (Figura 61).

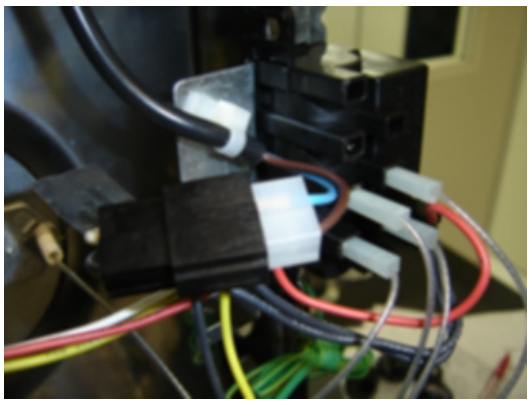


Figura 60

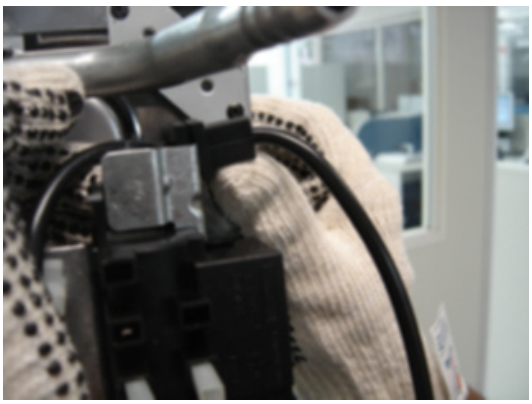


Figura 61

Este documento não pode ser reproduzido ou fornecido a terceiros sem a autorização da Electrolux do Brasil S.A.

14. PRUEBA DE COMPONENTES

14.1 Prueba de la resistencia

Con un multímetro digital, medir la resistencia del grill:

➔ La resistencia debe estar entre 23 y 23,4Ω.

14.2 Prueba de la lave de tensión

Para hacer la verificación del funcionamiento de la llave selectora, siga las ligaciones eléctricas del producto de acuerdo al diagrama eléctrico, tanto para la tensión de 127V como para la tensión de 220V.

14.3 Presión de gas

- Retire la rejilla, la tapa y el desparramador de uno de los quemadores de la mesa.
- Con un manómetro adaptado al inyector de la mesa, medir las presiones estática y dinámica de gas.

➔ Estática

Con la cocina desligada del enchufe y el manómetro adaptado al inyector del quemador de la mesa, abra el registro de gas y verifique el valor de la presión.

➔ Dinámica:

Mida la presión de gas del quemador en teste, después prenda todos los demas quemadores.

Los valores deben estar dentro de la tabla abajo:

	GLP	
	mínima	máxima
mmCA (coluna de agua)	200	350
Pulgada de CA (coluna de agua)	8	13
kPa	1,96	3,43
mBar	20	35

Si los valores están fuera de los especificados arriba, oriente el consumidor a corregir la instalación de gas.

14.4 Temperatura

De acuerdo con la Norma EN30-1 las piezas dela cocina pueden alcanzar temperaturas diferentes. Basicamente, las piezas más accesibles, como botones, panel y lateral pueden alcanzar hasta 60º C arriba de la temperatura ambiente, y otras, como el vidrio de la puerta del horno, hasta 80º C arriba de la temperatura ambiente. La manija puede alcanzar 35º C arriba de la temperatura ambiente.

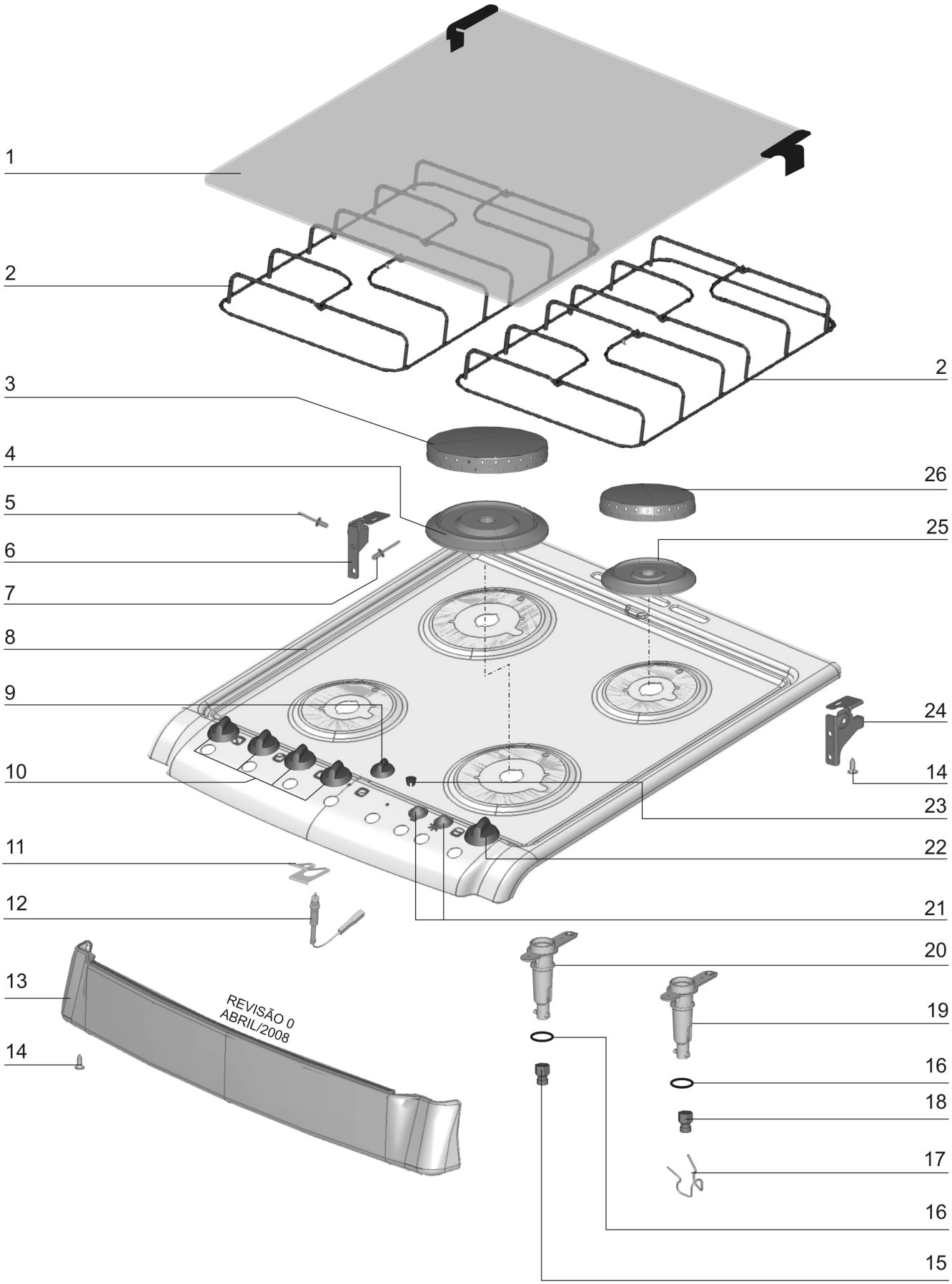
Procedimiento para medir las temperaturas:

Para hacer las mediciones de temperatura, es necesario ligar el horno (en los modelos con dos hornos es necesario ligar los dos), ajustar en la temperatura 200ºC y dejar calentando por 60 minutos.

Este documento não pode ser reproduzido ou fornecido a terceiros sem a autorização da Electrolux do Brasil S.A.

15. VISTAS EXPLODIDAS

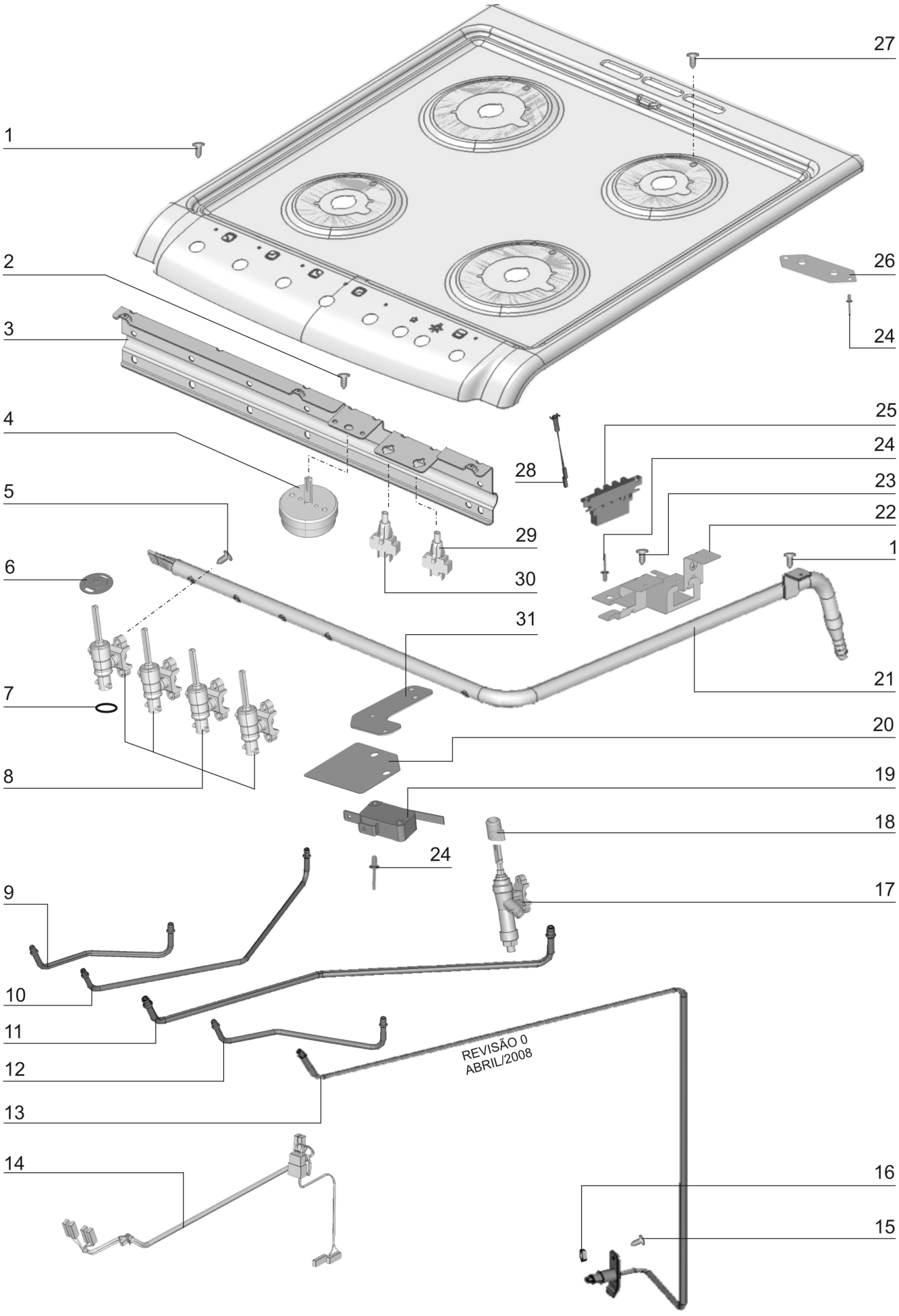
15.1 52SG



Este documento não pode ser reproduzido ou fornecido a terceiros sem a autorização da Electrolux do Brasil S.A.

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANT
1	TAPA VIDRIO	1
2	REJILLA	2
3	CORONA QUEMADOR RAPIDO	1
4	BASE QUEMADOR RAPIDO	1
5	REMACHE TAPA	2
6	SOPORTE IZQUIERDO BISAGRA	1
7	REMACHE 4 X 7,4	4
8	CUBIERTA CON SOPORTE USINA	1
9	PERRILLA TIMER	1
10	BOTON CUBIERTA	4
11	PRESILLA ELECTRODO	4
12	ELECTRODO 250MM	1
12	ELECTRODO 430MM	3
13	REMATE CUBIERTA CHEF GRILL	1
14	TORNILLO AB 4,2 X 1,41 X 9,5	4
15	INYECTOR DIAMETRO 0,86	1
16	ANILLO VEDAMIENTO	4
17	CLIP LLAVE	4
18	INYECTOR TIPO E DIAMETRO 0,69 GLP	3
19	VENTURI QUEMADOR SEMIRAPIDO	3
20	VENTURI QUEMADOR RAPIDO	1
21	CAPA INTERRUPTOR	2
22	BOTON HORNO CON GRILL	1
22	BOTON HORNO CON GRILL	1
23	VISOR LAMPARA NEON	1
24	SOPORTE DERECHO BISAGRA	1
25	BASE QUEMADOR SEMIRAPIDO	3
26	CORONA QUEMADOR SEMIRAPIDO	3

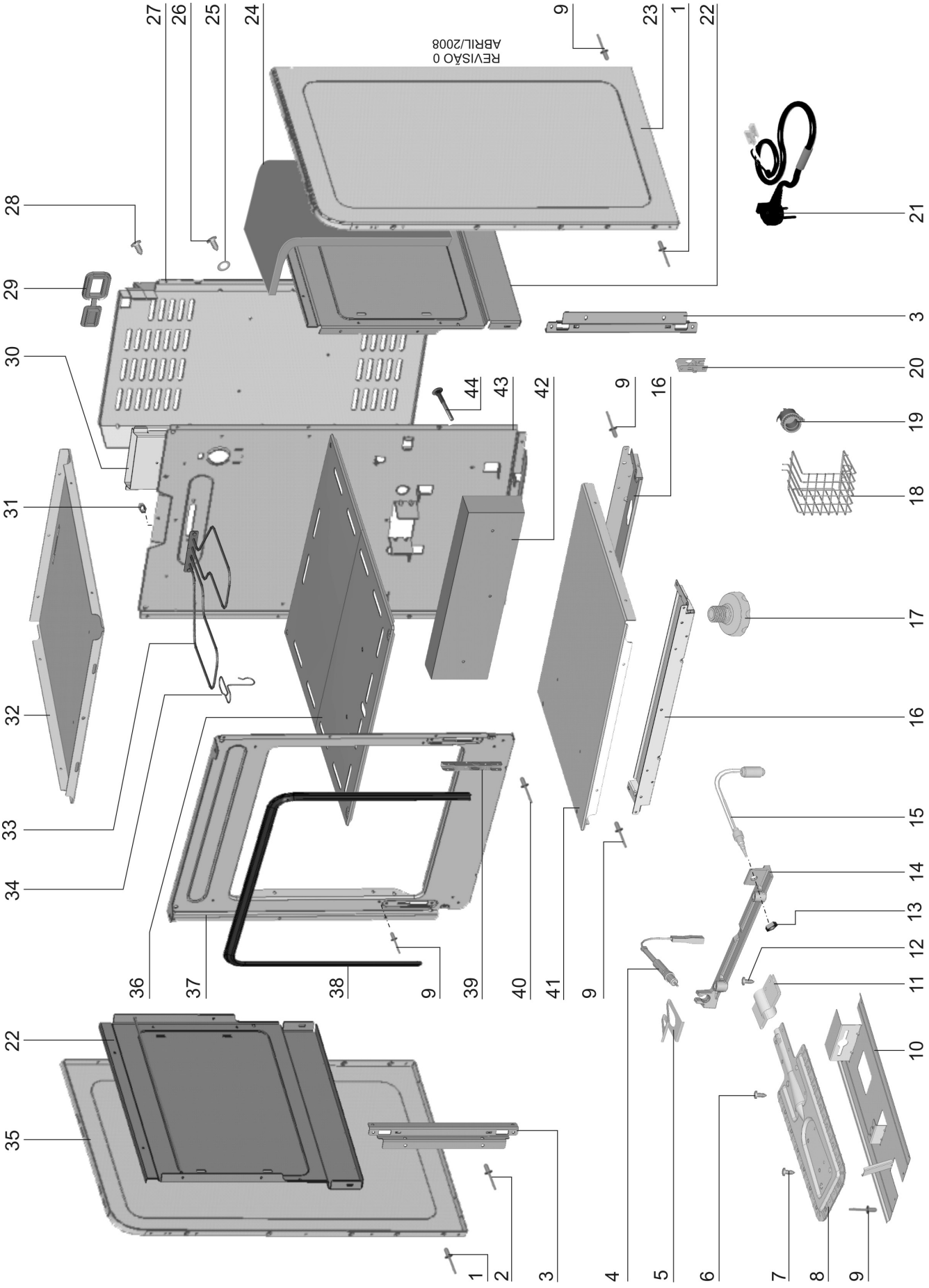
Este documento não pode ser reproduzido ou fornecido a terceiros sem a autorização da Electrolux do Brasil S.A.



Este documento não pode ser reproduzido ou fornecido a terceiros sem a autorização da Electrolux do Brasil S.A.

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANT
1	TORNILLO B 3,5 X 1,27 X 6 P DTX F ORG	4
2	TORNILLO MT 4X0,7X8 DP F D	2
3	SUPORTE RAMPA	1
4	TIMER	1
5	TORNILLO 5X0.8X16 S/P DS/DP	10
6	ANILLO VEDAMIENTO LLAVE CON FIJADOR	6
7	ANILLE VEDAMIENTO NBR70	5
8	LLAVE QUEMADOR	4
9	TUBO ALUMINIO QUEMADOR FRONTAL IZQUIERDO	1
10	TUBO ALUMINIO QUEMADOR TRASERO IZQUIERDO	1
11	TUBO ALUMINIO QUEMADOR TRASERO DERECHO	1
12	TUBO ALUMINIO QUEMADOR FRONTAL DERECHO	1
13	CONJUNTO TUBO/INYECTOR HORNO GLP	1
14	REDE ELECTRICA	1
15	TORNILLO AB 4,2 X 1,41 X 9,5	1
16	TUERCA	1
17	LLAVE HORNO CON SEGURIDAD	1
18	CAME INTERRUPTOR GRILL	1
19	INTERRUPTOR GRILL	1
20	AISLAMIENTO INTERRUPTOR	1
21	RAMPA	1
22	SOPPORTE USINA	1
23	TORNILLO AB 4,2 X 1,41 X 12,7	1
24	REMACHE 3.2X6.0 FP	8
25	MAGNETO IGNICION 5 SALIDAS	1
26	CANTONERA POSTERIOR CUBIERTA	2
27	TORNILLO TORX 2,9X1,05X13 PDTX FD	8
28	LAMPARA NEON	1
29	INTERRUPTOR LAMPARA	1
30	INTERRUPTOR ENCENDEDOR	1
31	SOPORTE INTERRUPTOR GRILL	1

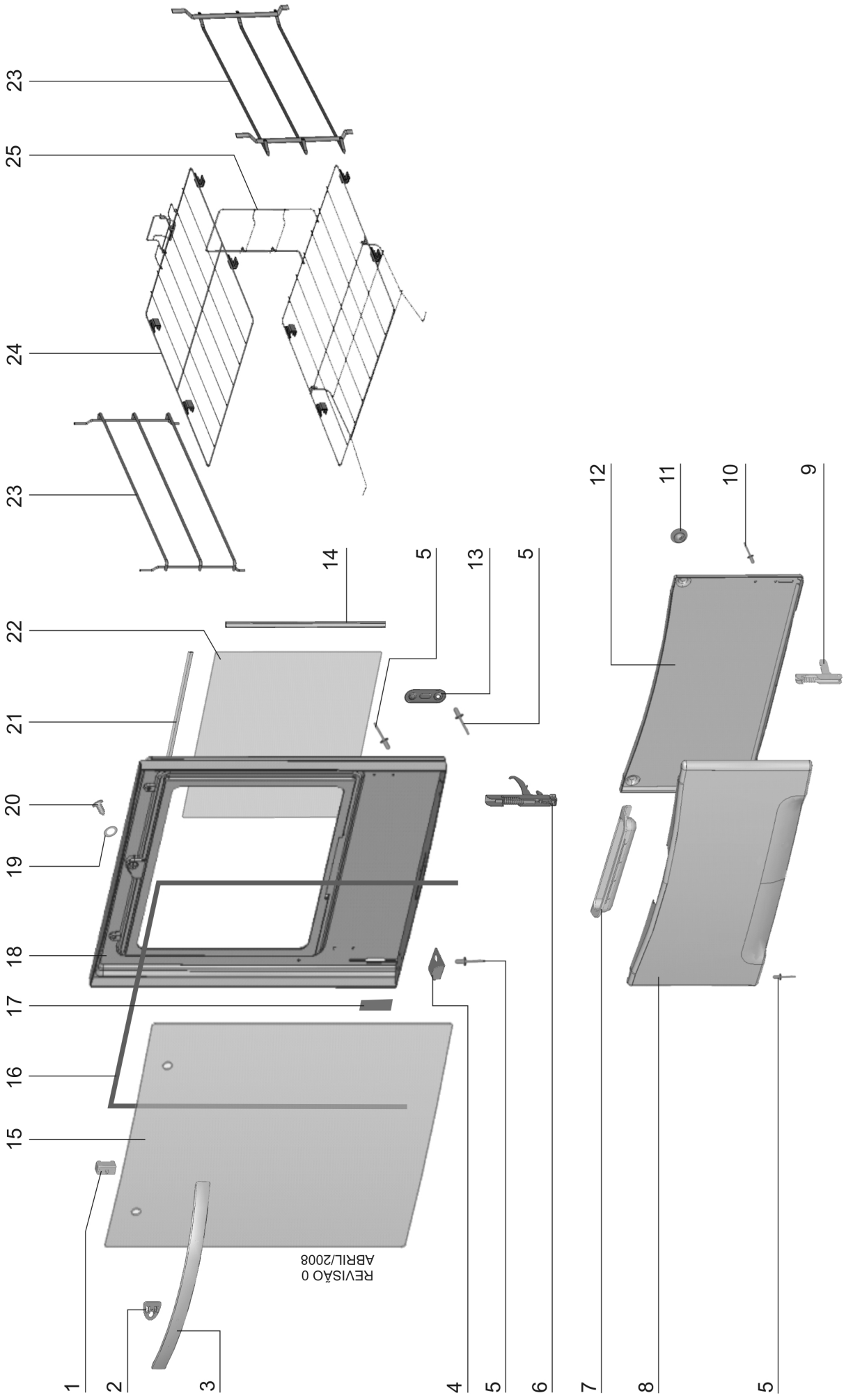
Este documento não pode ser reproduzido ou fornecido a terceiros sem a autorização da Electrolux do Brasil S.A.



Este documento não pode ser reproduzido ou fornecido a terceiros sem a autorização da Electrolux do Brasil S.A.

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANT
1	REMACHE 4,0X7,4 AB	10
2	REMACHE 4.0X7.4	2
3	COMPLEMENTO FRONTAL HORNO	2
4	ELECTRODO HORNO 760MM	1
5	PRESILLA ELECTRODO	1
6	TORNILLO 4.2X1.4X9.5 L DP F P	2
7	TORNILLO AA AB 8X13 SFE	2
8	QUEMADOR HORNO GRANDE	1
9	REMACHE 4 X 7,4	37
10	BASE FIJA HORNO	1
11	ABRAZADERA	1
12	TORNILLO AB 4,8 X 1,58 X 13	1
13	TUERCA M6X1.0X3.1	1
14	SOPORTE ELECTRODO HORNO	1
15	TERMOPAR 1200MM	1
16	REFUERZO INFERIOR GABINETE	2
17	PATA NIVELADORA	4
18	PROTECCION LAMPARA	1
19	SOQUETE LAMPARA	1
20	GUIA BISAGRA PUERTA ESTUFA	2
21	CABLE ELECTRICO	1
22	LATERAL HORNO	2
23	LATERAL DERECHA GABINETE	1
24	AILAMIENTO HORNO	1
25	ARANDELA	1
26	TORNILLO MT 4X0,7X8 DP F D	1
27	PROTECCION TRASERA	1
28	TORNILLO AB 4,2 X 1,41 X 9,5	4
29	PROTECCION LLAVE TENSION	1
30	CHIMENEA HORNO	1
31	TUERCA M4 X 3,2	1
32	TOPO HORNO	1
33	SOPORTE RESISTENCIA GRILL	2
34	RESISTENCIA GRILL BIVOLT	1
35	LATERAL IZQUIERDA GABINETE	1
36	BASE MOVIBLE HORNO	1
37	FRONTAL HORNO	1
38	BURLETE HORNO	1
39	GUIA BISAGRA PUERTA HORNO	2
40	REMACHE 4,0X6,4 FP	8
41	BASE FIJA ESTUFA	1
42	CONTRAPESO	1
43	PANEL TRASERO HORNO	1
44	TORNILLO CONTRAPESO	3

Este documento não pode ser reproduzido ou fornecido a terceiros sem a autorização da Electrolux do Brasil S.A.

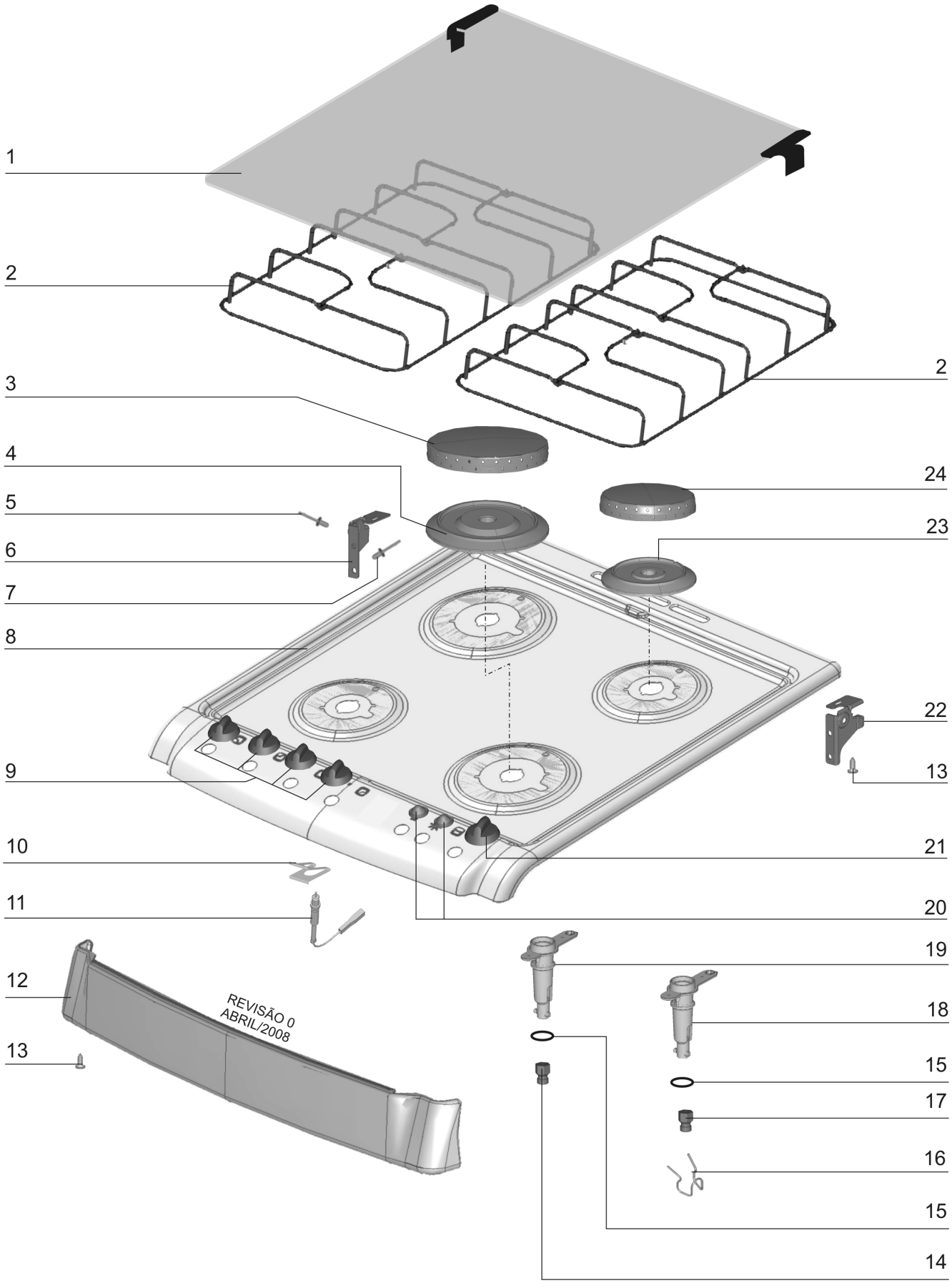


Este documento não pode ser reproduzido ou fornecido a terceiros sem a autorização da Electrolux do Brasil S.A.

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANT
1	CASQUILLO MANIJA	2
2	GUARNICION MANIJA	2
3	MANIJA	1
4	SOPORTE INFERIOR VIDRIO EXTERNO	2
5	REMACHE 3.2X6.0 FP	5
6	BISAGRA PUERTA HORNO	1
7	MANIJA PUERTA ESTUFA	1
8	PUERTA INCLINABLE ESTUFA	1
9	BISAGRA PUERTA ESTUFA	2
10	REMACHE 4.0X7.4	4
11	AMORTIGUADOR PUERTA ESTUFA	2
12	CONTRAPUERTA INCLINABLE ESTUFA	1
13	PRESILLA VIDRIO INTERNO	1
14	GUARNICION MENOR VIDRIO INTERNO	2
15	VIDRIO EXTERNO PUERTA HORNO	1
16	GUARNICION MAYOR VIDRIO EXTERNO	2
17	GUARNICION MANOR VIDRIO EXTERNO	2
18	CONTRAPUERTA HORNO	1
19	ARANDELA 10 X 5,2 X 1	2
20	TORNILLO MT 5 X 0,8 X 33,5 P DX F P	2
21	GUANRICION MAYOR VIDRIO INTERNO	2
22	VIDRIO INTERNO CONTRAPUERTA	1
23	GUIA PARRILLA	2
24	PARRILLA SUPERIOR	1
25	PARRILLA INFERIOR	1

Este documento não pode ser reproduzido ou fornecido a terceiros sem a autorização da Electrolux do Brasil S.A.

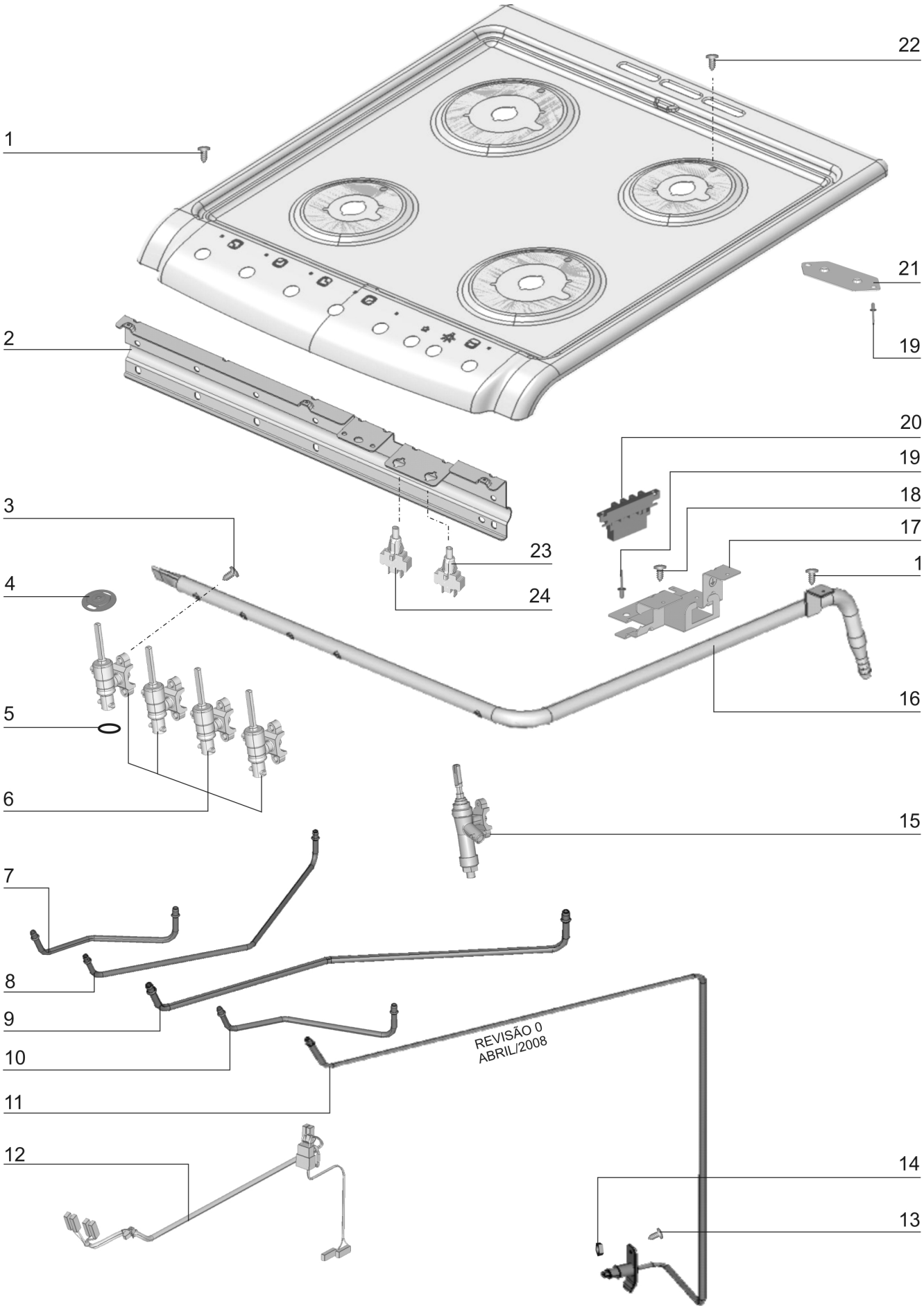
15.2 52SM



Este documento não pode ser reproduzido ou fornecido a terceiros sem a autorização da Electrolux do Brasil S.A.

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANT
1	TAPA VIDRIO	1
2	REJILLA	2
3	CORONA QUEMADOR RAPIDO	1
4	BASE QUEMADOR RAPIDO	1
5	REMACHE TAPA	2
6	SOPORTE IZQUIERDO BISAGRA	1
7	REMACHE 4 X 7,4	4
8	CUBIERTA CON SOPORTE USINA	1
9	BOTON CUBIERTA	4
10	PRESILLA ELECTRODO	4
11	ELECTRODO 250MM	1
11	ELECTRODO 430MM	3
12	REMATE CUBIERTA CHEF	1
13	TORNILLO AB 4,2 X 1,41 X 9,5	4
14	INYECTOR DIAMETRO 0,86	1
15	ANILLO VEDAMIENTO	4
16	CLIP LLAVE	4
17	INYECTOR TIPO E DIAMETRO 0,69 GLP	3
18	VENTURI QUEMADOR SEMIRAPIDO	3
19	VENTURI QUEMADOR RAPIDO	1
20	CAPA INTERRUPTOR	2
21	BOTON HORNO CON GRILL	1
22	SOPORTE DERECHO BISAGRA	1
23	BASE QUEMADOR SEMIRAPIDO	3
24	CORONA QUEMADOR SEMIRAPIDO	3

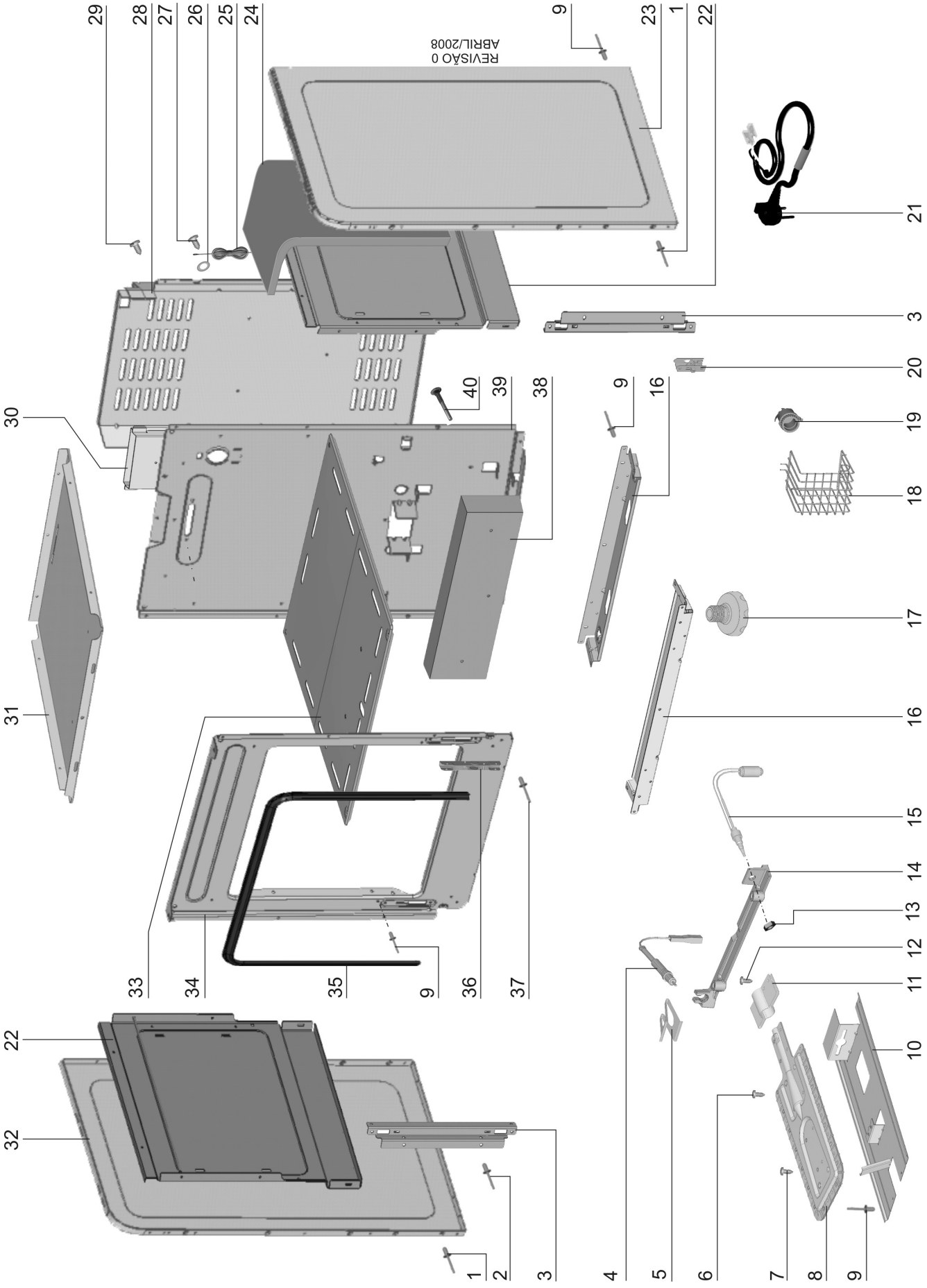
Este documento não pode ser reproduzido ou fornecido a terceiros sem a autorização da Electrolux do Brasil S.A.



Este documento não pode ser reproduzido ou fornecido a terceiros sem a autorização da Electrolux do Brasil S.A.

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANT
1	TORNILLO B 3,5 X 1,27 X 6 P DTX F ORG	4
2	SUPORTE RAMPA	1
3	TORNILLO 5X0.8X16 S/P DS/DP	10
4	ANILLO VEDAMIENTO LLAVE CON FIJADOR	5
5	ANILLO VEDAMIENTO NBR70	5
6	LLAVE QUEMADOR	4
7	TUBO ALUMINIO QUEMADOR FRONTAL IZQUIERDO	1
8	TUBO ALUMINIO QUEMADOR TRASERO IZQUIERDO	1
9	TUBO ALUMINIO QUEMADOR TRASERO DERECHO	1
10	TUBO ALUMINIO QUEMADOR FRONTAL DERECHO	1
11	CONJUNTO TUBO/INYECTOR HORNO GLP	1
12	REDE ELECTRICA	1
13	TORNILLO AB 4,2 X 1,41 X 9,5	1
14	TUERCA	1
15	LLAVE HORNO CON SEGURIDAD GLP	1
16	RAMPA	1
17	SOPPORTE USINA	1
18	TORNILLO AB 4,2 X 1,41 X 12,7	1
19	REMACHE 3.2X6.0 FP	8
20	MAGNETO IGNICION 5 SALIDAS	1
21	CANTONERA POSTERIOR CUBIERTA	2
22	TORNILLO TORX 2,9X1,05X13 PDTX FD	8
23	INTERRUPTOR LAMPARA	1
24	INTERRUPTOR ENCENDEDOR	1

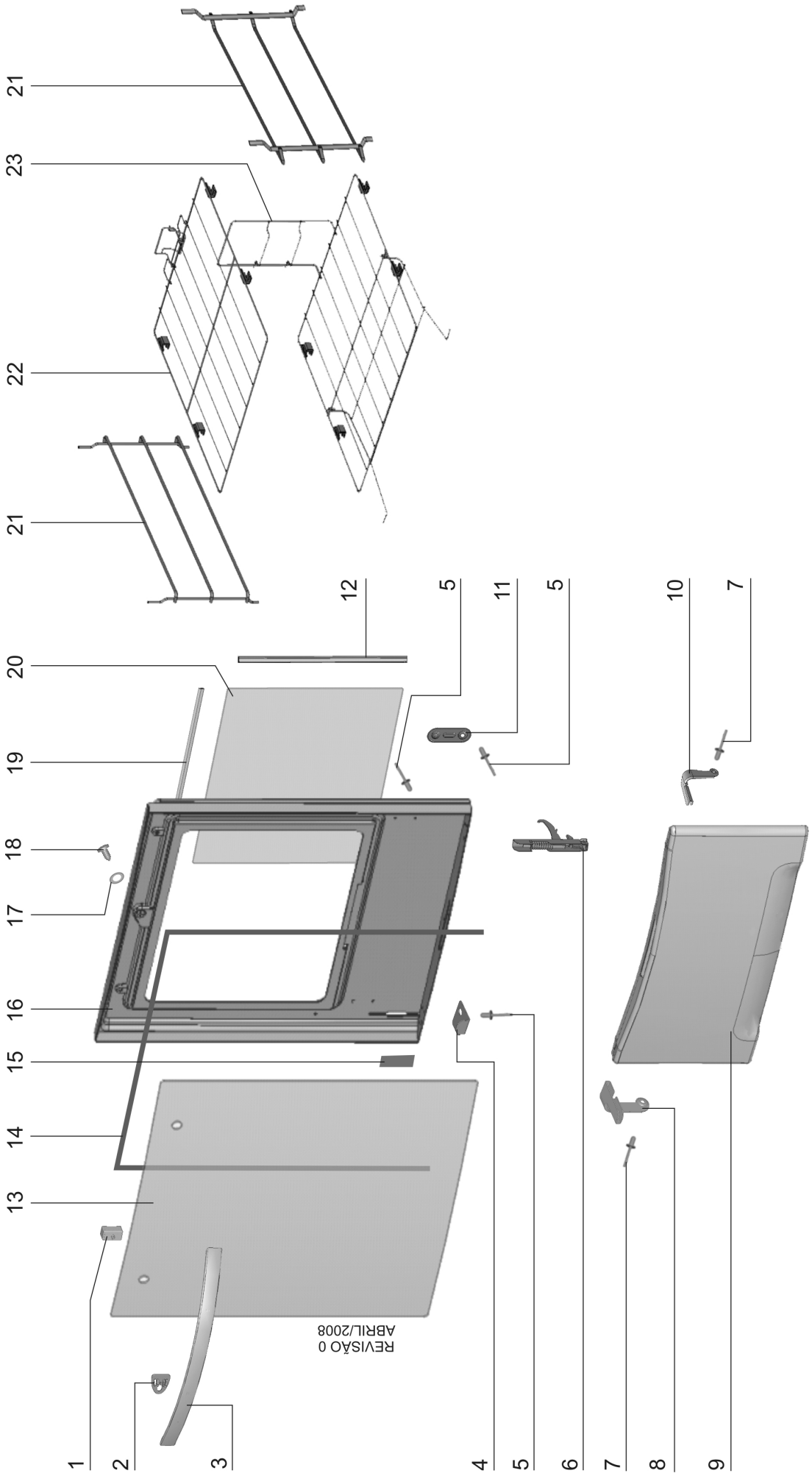
Este documento não pode ser reproduzido ou fornecido a terceiros sem a autorização da Electrolux do Brasil S.A.



Este documento não pode ser reproduzido ou fornecido a terceiros sem a autorização da Electrolux do Brasil S.A.

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANT
1	REMACHE 4,0X7,4 AB	10
2	REMACHE 4.0X7.4	2
3	COMPLEMENTO FRONTAL HORNO	2
4	ELECTRODO HORNO 760MM	1
5	PRESILLA ELECTRODO	1
6	TORNILLO 4.2X1.4X9.5 L DP F P	2
7	TORNILLO AA AB 8X13 SFE	2
8	QUEMADOR HORNO GRANDE	1
9	REMACHE 4 X 7,4	37
10	BASE FIJA HORNO	1
11	ABRAZADERA	1
12	TORNILLO AB 4,8 X 1,58 X 13	1
13	TUERCA M6X1.0X3.1	1
14	SOPORTE ELECTRODO HORNO	1
15	TERMOPAR 1200MM	1
16	REFUERZO INFERIOR GABINETE	2
17	PATA NIVELADORA	4
18	PROTECCION LAMPARA	1
19	SOQUETE LAMPARA	1
20	SOPORTE DERECHO PUERTA FIJA ESTUFA	1
20	SOPORTE IZQUIERDO PUERTA FIJA ESTUFA	1
21	CABLE ELECTRICO	1
22	LATERAL HORNO	2
23	LATERAL DERECHA GABINETE	1
24	AISLAMIENTO HORNO	1
25	CABLE TIERRA	1
26	ARANDELA DENTELADA 4,3	2
27	TORNILLO MT 4X0,7X8 DP F D	1
28	PROTECCION TRASERA	1
29	TORNILLO AB 4,2 X 1,41 X 9,5	4
30	CHIMENEA HORNO	1
31	TOPO HORNO	1
32	LATERAL IZQUIERDA GABINETE	1
33	BASE MOVIBLE HORNO	1
34	FRONTAL HORNO	1
35	BURLETE HORNO	1
36	GUIA BISAGRA PUERTA HORNO	2
37	REMACHE 4,0X6,4 FP	8
38	CONTRAPESO	1
39	PANEL TRASERO HORNO	1
40	TORNILLO CONTRAPESO	3

Este documento não pode ser reproduzido ou fornecido a terceiros sem a autorização da Electrolux do Brasil S.A.

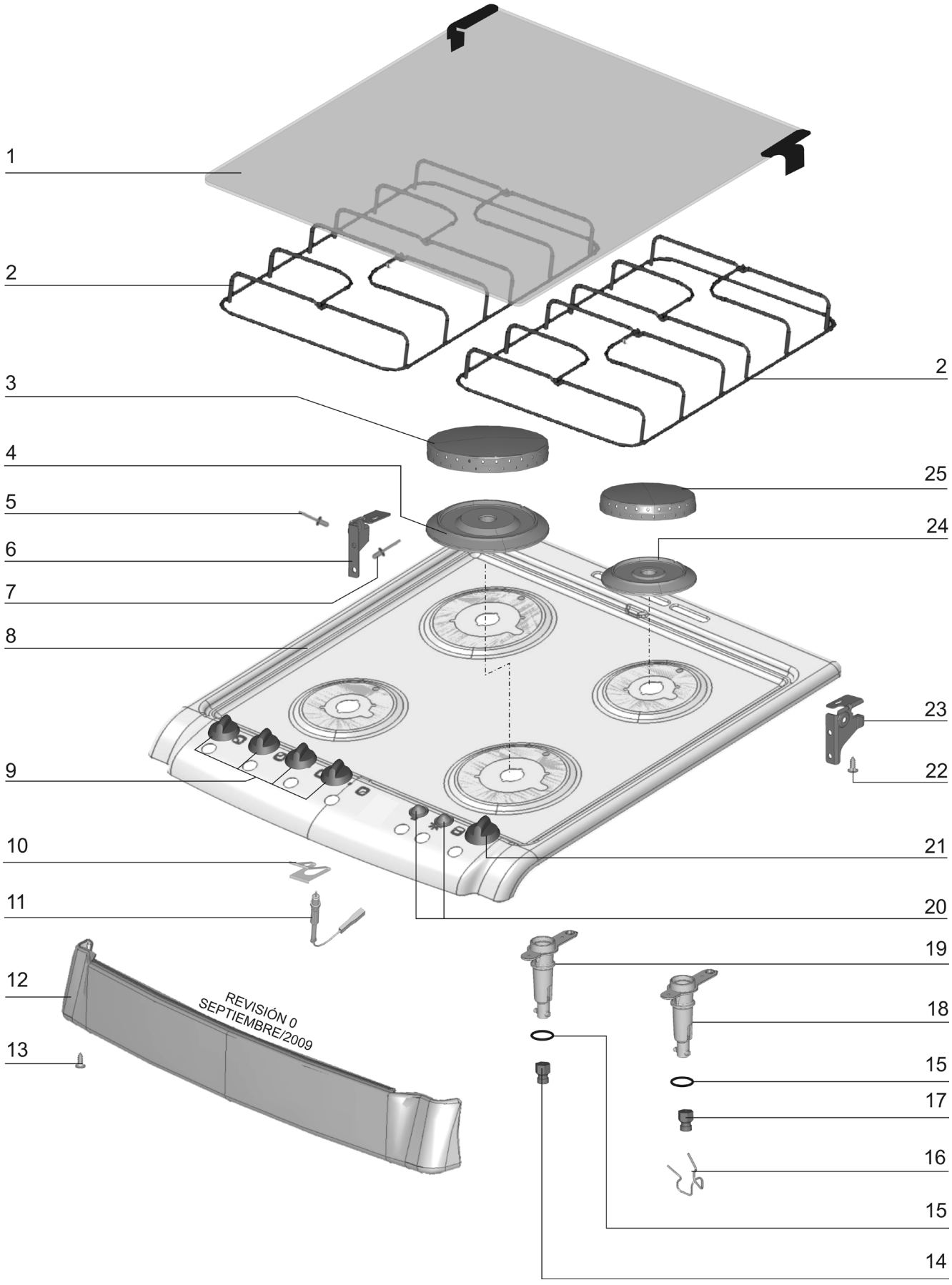


Este documento não pode ser reproduzido ou fornecido a terceiros sem a autorização da Electrolux do Brasil S.A.

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANT
1	CASQUILLO MANIJA	2
2	GUARNICION MANIJA	2
3	MANIJA	1
4	SOPORTE INFERIOR VIDRIO EXTERNO	2
5	REMACHE 3.2X6.0 FP	5
6	BISAGRA PUERTA HORNO	1
7	REMACHE 4 X 7,4	2
8	SOPORTE IZQUIERDO PUERTA FIJA ESTUFA	1
9	PUERTA FIJA ESTUFA	1
10	SOPORTE DERECHO PUERTA FIJA ESTUFA	1
11	PRESILLA VIDRIO INTERNO	1
12	GUARNICION MENOR VIDRIO INTERNO	2
13	VIDRIO EXTERNO PUERTA HORNO	1
14	GUARNICION MAYOR VIDRIO EXTERNO	2
15	GUARNICION MANOR VIDRIO EXTERNO	2
16	CONTRAPUERTA HORNO	1
17	ARANDELA 10 X 5,2 X 1	2
18	TORNILLO MT 5 X 0,8 X 33,5 P DX F P	2
19	GUANRICION MAYOR VIDRIO INTERNO	2
20	VIDRIO INTERNO CONTRAPUERTA	1
21	GUIA PARRILLA	2
22	PARRILLA SUPERIOR	1
23	PARRILLA INFERIOR	1

Este documento não pode ser reproduzido ou fornecido a terceiros sem a autorização da Electrolux do Brasil S.A.

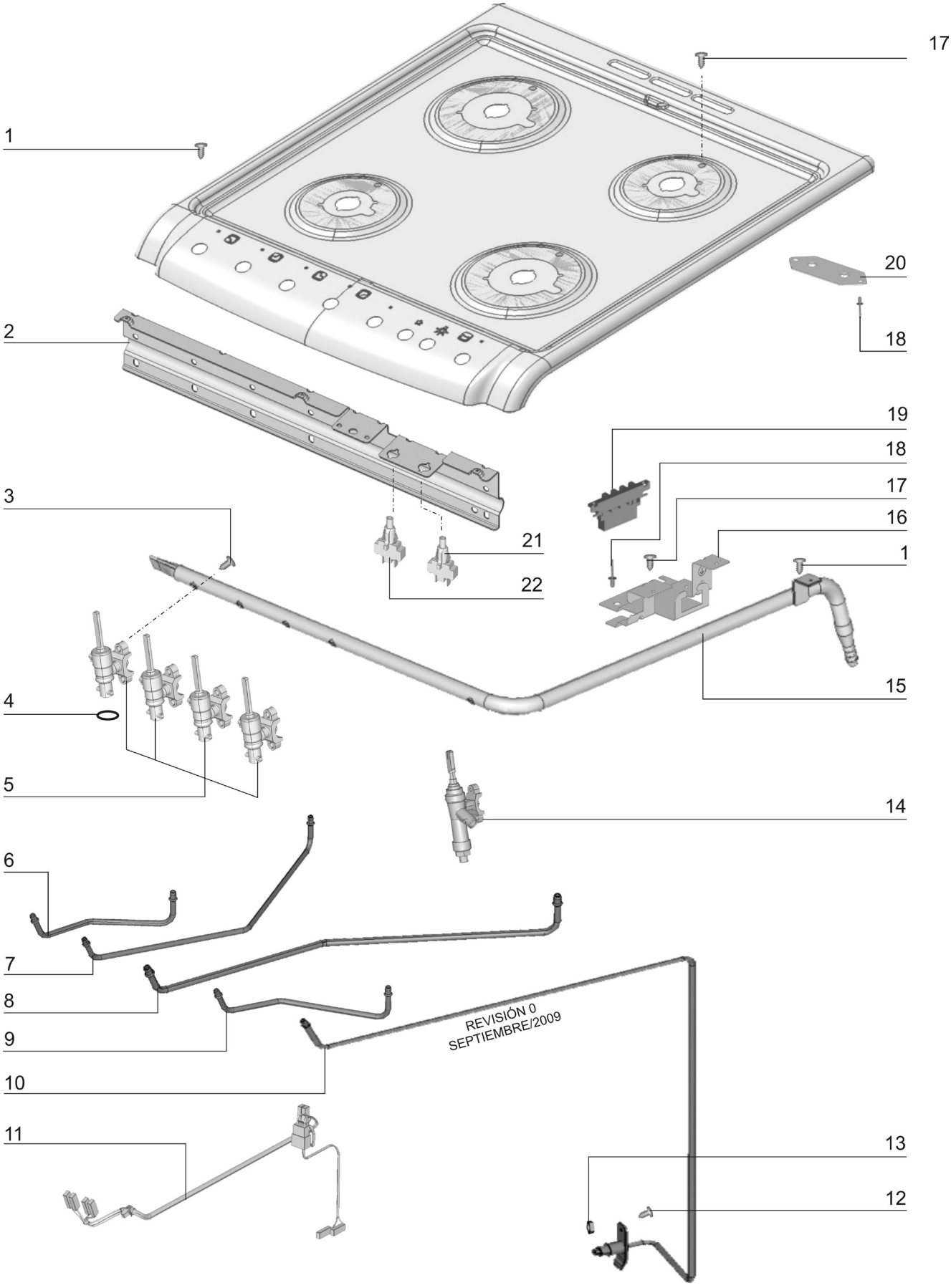
15.3 52S4GW



Este documento não pode ser reproduzido ou fornecido a terceiros sem a autorização da Electrolux do Brasil S.A.

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANT
1	TAPA VIDRIO	1
2	REJILLA	2
3	CORONA QUEMADOR RAPIDO	1
4	BASE QUEMADOR RAPIDO	1
5	REMACHE TAPA	2
6	SOPORTE IZQUIERDO BISAGRA	1
7	REMACHE 4 X 7,4	4
8	CUBIERTA CON SOPORTE USINA	1
9	BOTON CUBIERTA	4
10	PRESILLA ELECTRODO	4
11	ELECTRODO 250MM	1
11	ELECTRODO 430MM	3
12	REMATE CUBIERTA CHEF	1
13	TORNILLO AB 4,2 X 1,41 X 9,5	4
14	INYECTOR DIAMETRO 0,86	1
15	ANILLO VEDAMIENTO	4
16	CLIP LLAVE	4
17	INYECTOR TIPO E DIAMETRO 0,69 GLP	3
18	VENTURI QUEMADOR SEMIRAPIDO	3
19	VENTURI QUEMADOR RAPIDO	1
20	CAPA INTERRUPTOR	2
21	BOTON HORNO	1
22	TORNILLO	2
23	SOPORTE DERECHO BISAGRA	1
24	BASE QUEMADOR SEMIRAPIDO	3
25	CORONA QUEMADOR SEMIRAPIDO	3

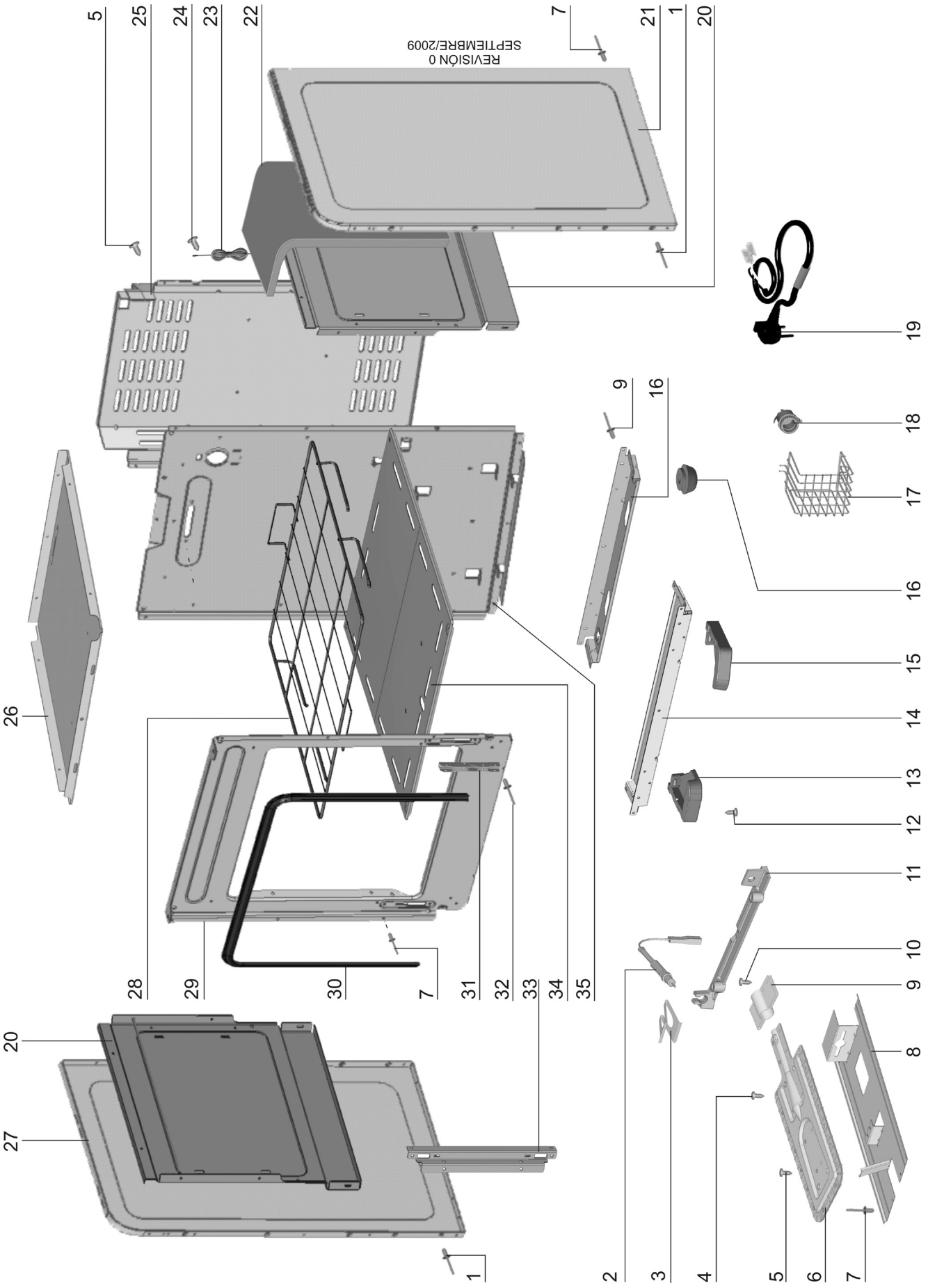
Este documento não pode ser reproduzido ou fornecido a terceiros sem a autorização da Electrolux do Brasil S.A.



Este documento não pode ser reproduzido ou fornecido a terceiros sem a autorização da Electrolux do Brasil S.A.

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANT
1	TORNILLO B 3,5 X 1,27 X 6 P DTX F ORG	4
2	SUPORTE RAMPA	1
3	TORNILLO 5X0.8X16 S/P DS/DP	10
4	ANILLO VEDAMIENTO NBR70	5
5	LLAVE QUEMADOR	4
6	TUBO ALUMINIO QUEMADOR FRONTAL IZQUIERDO	1
7	TUBO ALUMINIO QUEMADOR TRASERO IZQUIERDO	1
8	TUBO ALUMINIO QUEMADOR TRASERO DERECHO	1
9	TUBO ALUMINIO QUEMADOR FRONTAL DERECHO	1
10	CONJUNTO TUBO/INYECTOR HORNO GLP	1
11	REDE ELECTRICA	1
12	TORNILLO AB 4,2 X 1,41 X 9,5	1
13	TUERCA	1
14	LLAVE HORNO CON SEGURIDAD GLP	1
15	RAMPA	1
16	SOPPORTE USINA	1
17	TORNILLO AB 4,2 X 1,41 X 12,7	1
18	REMACHE 3.2X6.0 FP	8
19	MAGNETO IGNICION 5 SALIDAS	1
20	CANTONERA POSTERIOR CUBIERTA	2
21	INTERRUPTOR LAMPARA	1
22	INTERRUPTOR ENCENDEDOR	1

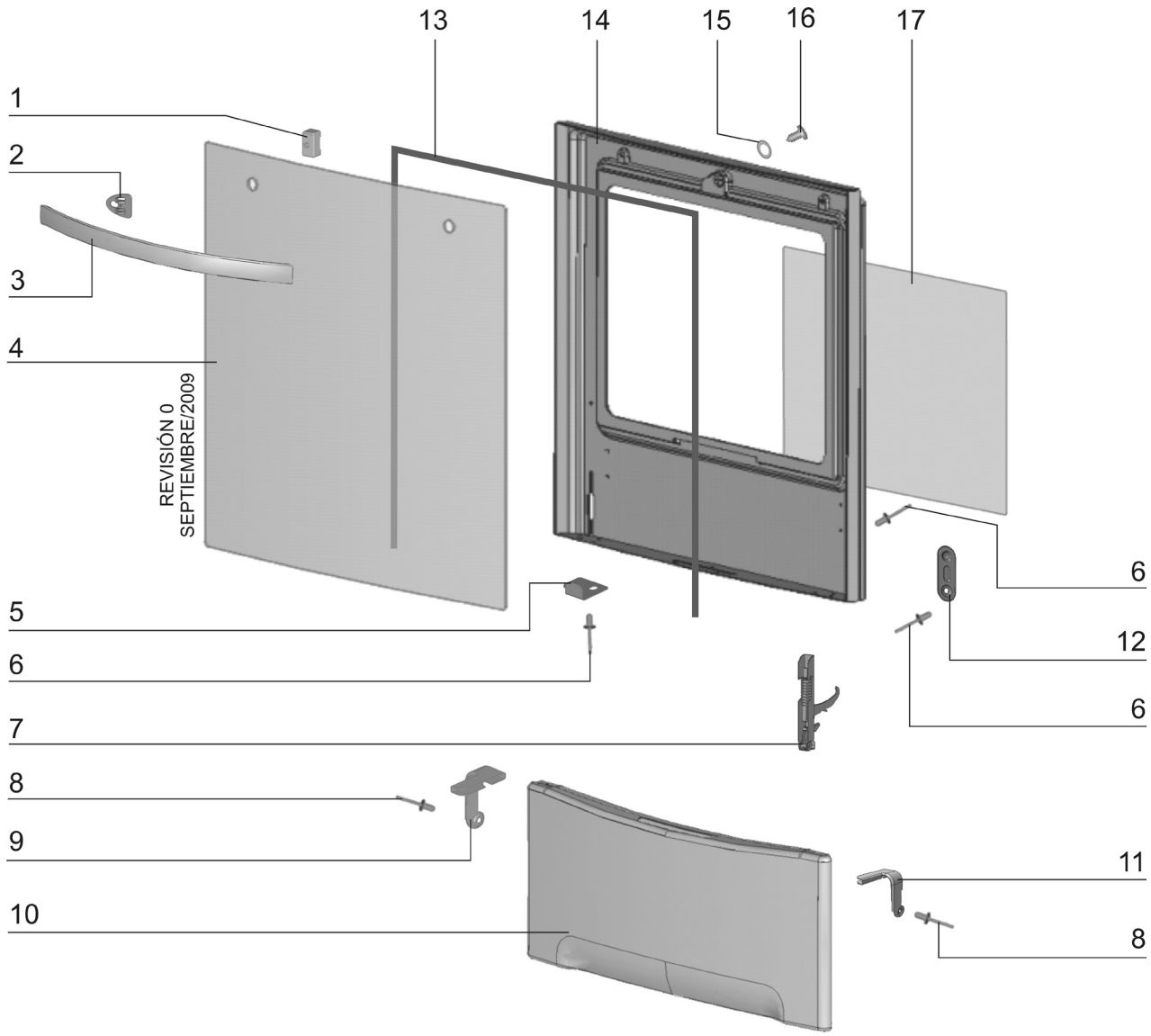
Este documento não pode ser reproduzido ou fornecido a terceiros sem a autorização da Electrolux do Brasil S.A.



Este documento não pode ser reproduzido ou fornecido a terceiros sem a autorização da Electrolux do Brasil S.A.

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANT
1	REMACHE 4,0X7,4 AB	6
2	ELECTRODO HORNO 760MM	1
3	PRESILLA ELECTRODO	1
4	TORNILLO 4.2X1.4X9.5 L DP F P	2
5	TORNILLO AA AB 8X13 SFE	2
6	QUEMADOR HORNO GRANDE	1
7	REMACHE 4 X 7,4	37
8	BASE FIJA HORNO	1
9	ABRAZADERA	1
10	TORNILLO AB 4,8 X 1,58 X 13	1
11	SOPORTE ELECTRODO HORNO	1
12	TORNILLO	6
13	PIE IZQUIERDO ESTABILIZADOR	1
14	REFUERZO INFERIOR GABINETE	2
15	PIE DERECHO ESTABILIZADOR	1
16	PATA NIVELADORA	2
17	PROTECCION LAMPARA	1
18	SOQUETE LAMPARA	1
19	CABLE ELECTRICO	1
20	LATERAL HORNO	2
21	LATERAL DERECHA GABINETE	1
22	AISLAMIENTO HORNO	1
23	CABLE TIERRA	1
24	TORNILLO MT 4X0,7X8 DP F D	1
25	PROTECCION TRASERA	1
26	TOPO HORNO	1
27	LATERAL IZQUIERDA GABINETE	1
28	PARRILLA HORNO	1
29	FRONTAL HORNO	1
30	BURLETE HORNO	1
31	GUIA BISAGRA PUERTA HORNO	2
32	REMACHE 4,0X6,4 FP	8
33	COMPLEMENTO FRONTAL	2
34	BASE MOVIBLE HORNO	1
35	PANEL TRASERO HORNO	1

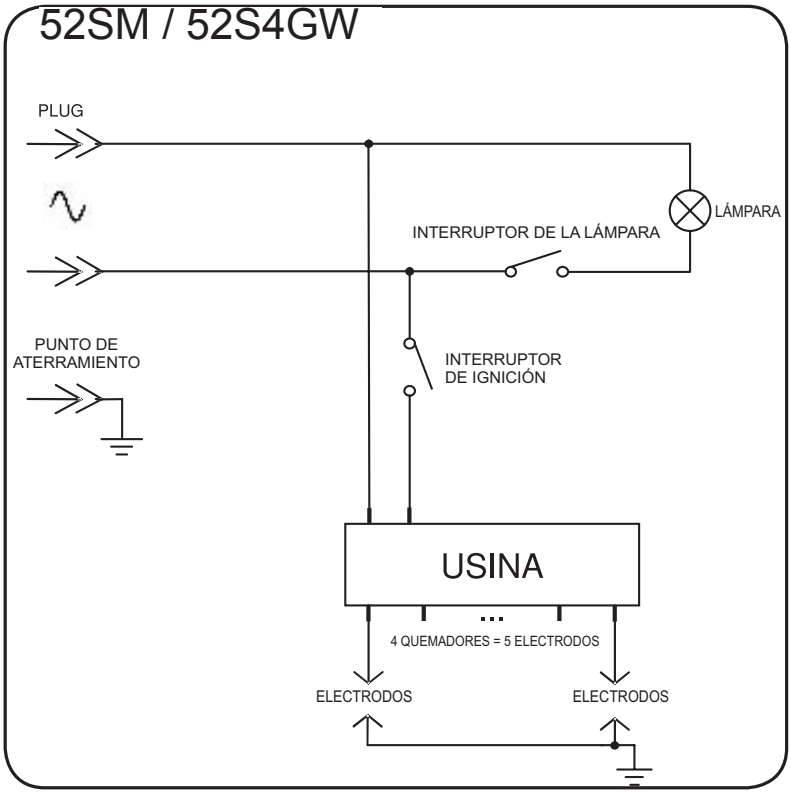
Este documento não pode ser reproduzido ou fornecido a terceiros sem a autorização da Electrolux do Brasil S.A.

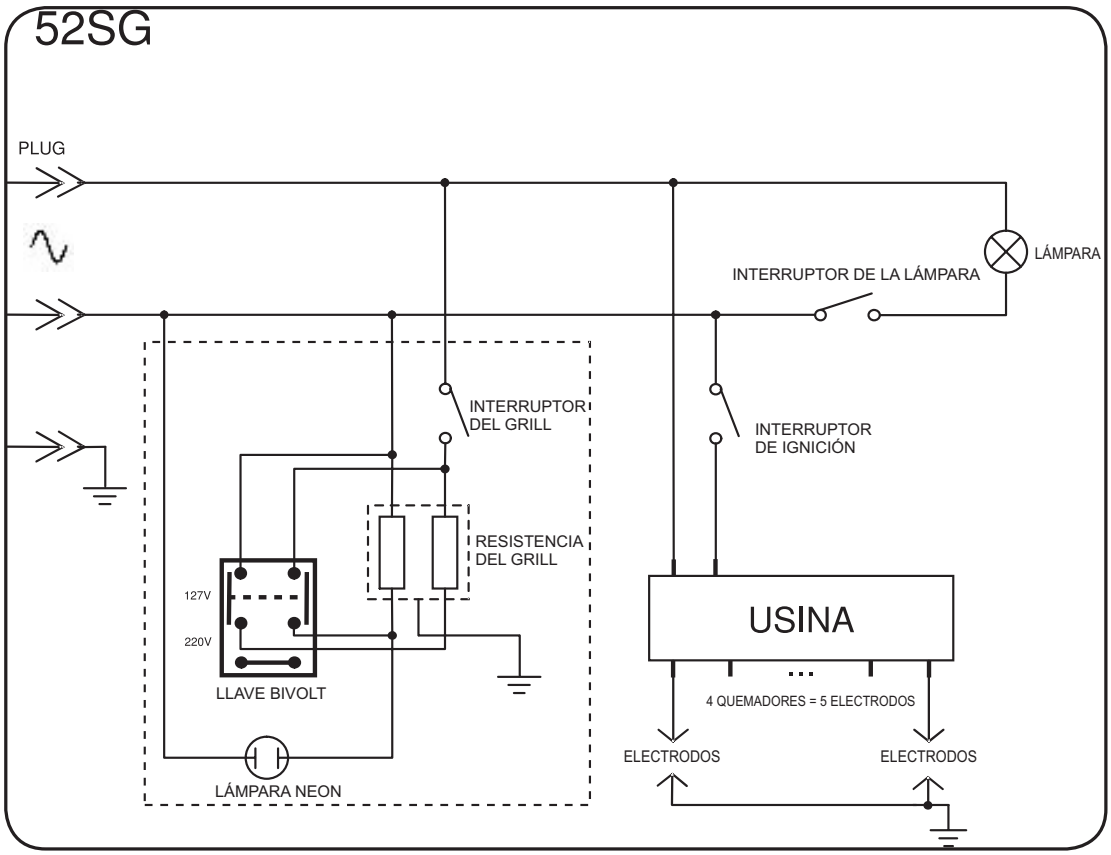


ITEM	DESCRIPCIÓN	CANT
1	CASQUILLO MANIJA	2
2	GUARNICION MANIJA	2
3	MANIJA	1
4	VIDRIO EXTERNO PUERTA HORNO	1
5	SOPORTE INFERIOR VIDRIO EXTERNO	2
6	REMACHE 3.2X6.0 FP	5
7	BISAGRA PUERTA HORNO	1
8	REMACHE 4 X 7,4	2
9	SOPORTE IZQUIERDO PUERTA FIJA ESTUFA	1
10	PUERTA FIJA ESTUFA	1
11	SOPORTE DERECHO PUERTA FIJA ESTUFA	1
12	PRESILLA VIDRIO INTERNO	1
13	GUARNICION MAYOR VIDRIO EXTERNO	2
14	CONTRAPUERTA HORNO	1
15	ARANDELA 10 X 5,2 X 1	2
16	TORNILLO MT 5 X 0,8 X 33,5 P DX F P	2
17	VIDRIO INTERNO CONTRAPUERTA	1

Este documento não pode ser reproduzido ou fornecido a terceiros sem a autorização da Electrolux do Brasil S.A.

16. DIAGRAMAS ELÉCTRICOS





Este documento não pode ser reproduzido ou fornecido a terceiros sem a autorização da Electrolux do Brasil S.A.

17. DIAGNÓSTICO DE NO-CONFORMIDADES

No Conformidad	Posible causa	Acción Correctiva
Llama del horno no se mantiene encendida.	• Consumidor, no mantiene la válvula presionada de 5 a 10 segundos. • Sicurgás mal posicionado. • Llama enciende parcialmente. • Sicurgás suelto en la conexión con el registro.	• Orientar el Consumidor sobre el funcionamiento del Sicurgás de los hornos. • Verificar el posicionamiento del sensor Sicurgás. • Verificar la presión del gas o si el quemador no está obstruido. • Verificar la conexión del Sicurgás con el registro del horno.
Llama del horno no enciende	• Electrodo mal posicionado. • Electrodo desconectado.	• Verificar el posicionamiento del electrodo del horno. Si necesario, ajústelo. • Verificar la conexión eléctrica del electrodo.
Llama de la mesa no enciende	• Disyuntor apagado o falta de energía. • Electrodo roto. • Usina con falla.	• Verificar si hay tensión en el enchufe. • Verificar el electrodo. • Sustituir la usina.
Botones de los registros del horno sueltos	• Consumidor piensa que los botones de los hornos están sueltos.	• Informar al Consumidor que los botones del horno no poseen interferencia mecánica, pues, al contrario de los registros de la mesa, ellos tienen el Sicurgás.
Llama amarillenta provocando hollín	• Carga de la bombona al final. • Inyector fuera de las especificaciones. • Suciedad sobre el inyector.	• Sustituir la bombona. • Cambiar el inyector por otro con la medida correcta. • Limpiar los inyectores. Si no se resuelve, sustituirlos.
Llama soplando	• Exceso de presión en el regulador de presión.	• Verificar la validad del regulador de presión. Si llega a estar alterado, oriente al Consumidor para sustituirlo.
Llama se apaga al colocarla en el mín.	• Baja presión de gas.	• Medir la presión del gas y verificar la validad del regulador de presión
Escape de gas	• Registro con malo aislamiento. • Escape en la manguera plástica. • Escape en el regulador de presión. • Escape en la bombona. • Escape en el registro de gas.	• Sustituir el registro. • Aflojar las abrazaderas y reapretarlas, • Reapretar las conexiones o sustituir el regulador. • Verificar si la bombona tiene el anillo de aislamiento de goma. Si no tiene, cambiar la bombona. • Rehacer las conexiones y verificar si la la pérdida fue eliminada.
Calentamiento de los botones	• Instalación irregular de la cocina, sin respectar las distancias mínimas. • Falla en el aislamiento de la puerta del horno.	• Orientar sobre la correcta instalación del producto. • Verificar el burlete. En caso de defecto, reposicionar o sustituir el burlete.
Foco del horno no enciende	• Foco quemado. • Interruptor con mal contacto. • Hilo desconectado en el soquete. • Foco mal rosqueado.	• Sustituir el foco. • Sustituir el interruptor. • Reconectar los hilos. • Rosquear el foco.
Huída de la chispa al cuerpo de la cocina	• Aislador del electrodo damnificado.	• Cambiar el electrodo.
No genera chispa	• Electrodo con suciedad. • Interruptor de ignición damnificado. • Terminal suelto.	• Limpiar el electrodo. • Cambiar el interruptor. • Reconectar el terminal.
Chispa irregular (inconstante)	• Mal contacto en el tierra de la usina.	• Reapretar la usina y verificar las conexiones.
Termostato no estabiliza la temperatura del horno pequeño	• Bulbo del termostato damnificado.	• Sustituir el termostato.
Cortocircuito en la usina	• Exceso de grasa en la usina.	• Sustituir la usina.
Oxidación	• Proceso de fabricación. • Limpieza.	• Sustituir la pieza con defecto. • Sustituir la pieza y orientar el Consumidor sobre la limpieza del producto.

Este documento não pode ser reproduzido ou fornecido a terceiros sem a autorização da Electrolux do Brasil S.A.

No Conformidad	Posible causa	Acción Correctiva
Asa irregularmente/ quema más de un lado de que el otro	• La cocina está instalada en local con corrientes de aire. • La cocina está instalada con una de las laterales encostada en una pared o mueble. • La cocina está desnivelada. • El regulador de presión está fuera del plazo de validad. • No ha sido hecho el precalentamiento. • Se abre la puerta del horno con frecuencia para verificar los alimentos. • El utensilio para asar no tiene el tamaño adecuado haciendo disminuir la circulación de aire dentro del horno. • El utensilio para asar no está bien posicionado sobre la parrilla. • El utensilio para asar no tiene el fondo llano. • Aislamiento de la puerta. • Salida de gases por la chimenea. • Aislamiento del horno.	• Recomendar al Consumidor que evite estas corrientes de aire cerrando puertas y ventanas cercanas. • Recomendar el alejamiento mínimo de 3cm. • Recomendar el ajuste de las patas niveladoras para que la cocina se quede totalmente apoyada sobre las patas y con la misma altura, evitando que el lado izquierdo o derecho se quede más alto o que la parte delantera o trasera se quede más alta. • Recomendar el cambio del regulador de presión. • Recomendar al Consumidor que haga el precalentamiento del horno en la temperatura máxima durante 15 minutos antes de poner el alimento. Poner el alimento después, mantener en la temperatura máxima por más 5 minutos y luego seleccionar la temperatura conforme la receta. • Recomendar al Consumidor que evite la abertura de la puerta del horno. Verificar a través de la puerta de vidrio encendiendo el foco. • Recomendar la utilización de utensilios que dejen en el mínimo 2 centímetros de distancia entre las laterales, el panel trasero del horno y la puerta. • Recomendar que el utensilio esté centralizado tanto lateralmente cuanto en la profundidad. • El utensilio debe arrimarse por igual sobre la parrilla. Prueba simple: poner el utensilio sobre una superficie llana (por ejemplo: el fregadero o la mesa; verificar si toda la base está apoyada en la superficie. Si al apretar el utensilio de un lado el otro lado subirse, recomendar hacer el asado utilizando otro utensilio. Esta condición es común en el preparo de bollos (la masa se queda más de un lado, dejando el bollo más bajo y quemado de este lado y más alto y crudo del otro). • Verificar si la puerta está aislando a través de una prueba práctica con una tira de papel (5x21cm) entre el vidrio y el burlete alrededor de la puerta. Si la tira asentarse el aislamiento está bien. • Verificar si la chimenea está encajada correctamente y si hay alguna obstrucción en la entrada o salida. • Aflojar los alambres de fijación y reposicionar el aislamiento - mantener las aberturas laterales de la cavidad sin obstrucción.

Este documento não pode ser reproduzido ou fornecido a terceiros sem a autorização da Electrolux do Brasil S.A.

No Conformidad	Posible causa	Acción Correctiva
No asa / asa demasiado lentamente	• La cocina está instalada en local con corrientes de aire. • El regulador de presión está fuera del plazo de validad. • No ha sido hecho el precalentamiento. • La temperatura solicitada por la receta no es suficiente. • Nivel de la parrilla. • Se abre la puerta del horno con frecuencia para verificar los alimentos. • Aislamiento de la puerta. • Salida de gases por la chimenea. • Aislamiento del horno.	• Recomendar al Consumidor que evite estas corrientes de aire cerrando puertas y ventanas cercanas. • Recomendar el cambio del regulador de presión. • Recomendar al Consumidor que haga el precalentamiento del horno en la temperatura máxima durante 15 minutos antes de poner el alimento. Después, poner o alimento, mantener en la temperatura máxima por más 5 minutos y luego seleccionar la temperatura conforme la receta. • Recomendar al Consumidor que aumente la temperatura para la receta. • Recomendar que sean utilizados los niveles más altos (cuanto más alta la parrilla, mayor la temperatura y la velocidad de preparación de los alimentos). Los hornos grandes tienen 3 niveles de ajuste. El segundo nivel de parrilla es el más indicado, pues está más cercano del centro geométrico del horno. Para hacer el ajuste es necesario retirar la parrilla del tercero nivel y pasar para el segundo nivel. • Recomendar al Consumidor que evite la abertura de la puerta del horno. Verificar a través de la puerta de vidrio encendiendo el foco. • Verificar si la puerta está aislando a través de una prueba práctica con una tira de papel (5x21cm) entre el vidrio y el burlete alrededor de la puerta. Si la tira asentarse el aislamiento está bien. • Verificar si la chimenea está encajada correctamente y si hay alguna obstrucción en la entrada o salida. • Aflojar los alambres de fijación y reposicionar el aislamiento - mantener las aberturas laterales de la cavidad sin obstrucción.
Grill eléctrico no calienta	• Llave selectora de tensión en la posición errada. • Llave selectora de tensión quemada.	• Posicionar la llave de manera que corresponda con la tensión em la toma de la residencia. • Sustituir la llave y certificarse de que está en la posición correcta de acuerdo a la tensión en la toma de la residencia.

Este documento não pode ser reproduzido ou fornecido a terceiros sem a autorização da Electrolux do Brasil S.A.

ELECTROLUX DO BRASIL S.A

Customer Service
Elaboración: Ingeniería de Servicios
Octubre/2009
Revisión 1

Rua Ministro Gabriel Passos, 360
Guabirotuba CEP 81520-900
Curitiba Paraná Brasil
Tel: (0XX41) 3371-7000

universidade de serviços electrolux